

## Wirsing in Specksahne

Das Einfache kann so gut sein: Wir kochen heute milden Wirsing ganz ohne Schnickschnack in einer cremigen Specksahne. So schmeckt es auch an warmen Sommertagen.



Portionen: 2  
Vorbereitung: 10 min  
Zubereitung: 20 min  
Zeit gesamt: 30 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für Wirsing in Specksahne:

- 600 g Wirsing
- 2 Schalotten
- 60 g Schinkenspeck
- 2 EL Butter
- Salz
- 150 g Sahne
- Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung:

- **Für den Wirsing in Specksahne** den Wirsing in einzelne Blätter zerlegen.
- Verlesen, waschen und die Blätter in feine Streifen schneiden.
- Schalotten schälen und fein würfeln.
- Schinkenspeck fein würfeln.
- Butter in einem ausreichend großen Topf erhitzen und Schalotten und Schinkenspeck darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten, bis die Schalotten glasig werden.
- Wirsing hinzufügen, salzen und unter Rühren ein bis zwei Minuten andünsten.
- Sahne in den Topf gießen, mit Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und aufkochen.
- Bei aufgelegtem Deckel und niedriger bis mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
- Aufdecken und gegebenenfalls offen noch einige Minuten einkochen lassen.
- Mit Zitronensaft würzen, nochmals abschmecken und den Wirsing mit Salzkartoffeln servieren – **Mahlzeit!**