

Hier und heute



Gebratene Wirsingblätter mit Speckgröstl auf Kartoffelrösti

Lars Middendorf macht Wirsingblätter mit Speckgröstl auf knusprigem Kartoffelrösti – ein herzhaftes, schnelles Gericht für den Feierabend!

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 1 Kopf Wirsing
- 2 EL Rapsöl
- 150 g geräucherter Speck
- 100 ml Gemüsebrühe
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Rapsöl / Butterschmalz
- 100 g Schmand
- Salz, Muskat, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und etwas ausdrücken. Nun je nach Größe der Pfanne zu mehreren Rösti von je circa 2 cm Dicke formen. Dann salzen und in eine Pfanne mit heißem Butterschmalz geben. Die Rösti von beiden Seiten ca. fünf Minuten lang goldbraun braten.

Währenddessen die äußeren Blätter des Wirsings entfernen und diesen halbieren. Den Strunk herausschneiden und die Wirsingblätter in circa 4x4 cm große Stücke schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Blätter darin kurz anbraten. Mit Brühe auffüllen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit sollte dann einreduziert sein. Jetzt den Speck hinzugeben und braun anbraten.

Nun noch mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zusammen mit Rösti und einem Klecks Schmand servieren.