

Kohlwürste mit Wirsing-Speck-Gemüse



Feine Kohlwürste

Ein einfaches und schnell zubereitetes Gericht. Würste, Wirsing und Speck, das passt wirklich zusammen.

Für die Zubereitung des Gemüses gibt es eine Alternative: Bereiten Sie Speck und Wirsing in zwei unterschiedlichen Pfannen zu. Geben Sie den Wirsing auf die Teller. Und legen Sie den Speck direkt auf den Wirsing obenauf. So behält der Speck seine Knusprigkeit und wird durch den wasserhaltigen Wirsing nicht verwässert.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kohlwürste
- 20 Blätter eines kleinen Wirsing
- 8 Scheiben Speck (1 Packung)

- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit einem ebenso feinen Gemüse

Zubereitung:

Wirsingkohlblätter putzen und jeweils den harten, dicken Strunk zum Teil entfernen. Blätter in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kohlblätter darin 5–6 Minuten bei geringer Temperatur garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Topf mit dem heißen

Wasser für die Würste auf dem Herd behalten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckstreifen darin mehrere Minuten kross und knusprig braten. Kohlblätterstückchen dazugeben, durch die Butter schwenken und erhitzen. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Kohlwürste in dem Topf mit dem nur noch siedendem Wasser 5–6 Minuten erhitzen.

Jeweils 3 Würste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!