

Wirsingknöpfe

Zutaten:

1 kleiner Kopf Wirsing	
(ca. 800 g)	
½	Zwiebel
75 g	Speck, gewürfelt
ca. 15 g	Butter
60 g	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Muskat
evt. etwas	Speisestärke

Zubereitung:

8 Blätter vom Kohlkopf ablösen, putzen und waschen. Restlichen Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

Ca. 1 – 1,5 l Wasser zum Kochen bringen, salzen und Wirsingblätter 2-3 Minuten darin blanchieren, herausnehmen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Die dicken Rippen als Keil herausschneiden bzw. etwas abflachen. Blätter gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und feinwürfeln. Speck kurz anbraten. Die Butter zerlassen. Zwiebeln dazugeben und glasig anschwitzen, dann die Wirsingstreifen zugeben. Ca. 2 Minuten dünsten und mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in ca. 5 – 7 Minuten bissfest zu einer sämigen Masse garen.

Falls die Masse noch zu flüssig ist mit etwas Speisestärke, angerührt in kaltem Wasser, abbinden oder die Sahne soweit reduzieren (einkochen) bis eine gebundene, kompakte Masse entstanden ist.

Vorbereitete Wirsingblätter auslegen, Füllung darauf verteilen. Ränder über der Füllung zuschlagen und dabei zu Kugeln (Knöpfe) formen, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken (am besten in einer Stoffserviette einschlagen und zusammendrehen).

In einem breiten Topf 1 – 1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen und salzen. Ein passendes Sieb einhängen und die Wirsingknöpfe zugedeckt über dem Wasserdampf erwärmen – je nach Größe 15 – 20 Minuten.