

Wirsingkugeln

Zutaten für:

2 Personen

1/2		Wirsing
1/4	Ltr.	Milch
1		Gehackte Zwiebel
1		Gepresste Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
		Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Äußere Wirsingblätter entfernen. Sechs hellgrüne Wirsingblätter in Salzwasser weich blanchieren.

Das Innere des Wirsings in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in Butter anbraten, geschnittenen Wirsing und Knoblauch zugeben.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und weich dünsten, Milch zugeben und stark reduzieren.

Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, vom Herd nehmen.

Küchentuch in eine Suppenkelle legen, mit einem blanchierten Blatt auslegen, Wirsing einfüllen, Blätter säckchenartig zusammenzwirbeln und mit dem Tuch zu einer Kugel komprimieren. Kugeln in eine feuerfeste Form geben, mit Butter bepinseln und 10 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

:Weihnachtsmenü:

:Rinderfilet "Wellington" mit Sauce Choron

:Wirsingkugeln

,