

Rezepte aus dem Hessenpark

Die Wirsingpfanne ist eine schnelle, sättigende Mahlzeit aus der Rezeptsammlung der Familie Leib. Hinter dem Haus aus Fellingshausen gab es am Ursprungsstandort früher einen bäuerlichen Nutzgarten mit Beerenobst, Gemüse, Kartoffeln und ein paar Obstbäumen. Aus diesem wird Frau Leib sicherlich auch die Kartoffeln und den Wirsing für dieses Gericht entnommen haben.

Wirsingpfanne

50 Gramm Butter

100 Gramm Dörrfleisch, gewürfelt

100 Gramm Zwiebeln, gewürfelt

400 Gramm Mettwurst, gewürfelt

400 Gramm Wirsing, geputzt, in Streifen

Bei Bedarf Natron-Salzwasser (1 Teelöffel
Natron auf 1 Liter Wasser)

400 Gramm Pellkartoffeln, in Würfeln

100 Gramm Schlagsahne

100 Gramm Schmand

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, ganz

Salz

Pfeffer

1. Die Butter in einem Bräter schmelzen
2. Das gewürfelte Dörrfleisch, die Zwiebeln und die Mettwurst darin anbraten.
3. Um den Kohl bekömmlicher zu machen und ihn schnell gar zu bekommen, kann der Wirsing zuvor in Natron-Salzwasser kurz abgebrüht werden.
4. Den Wirsing in Streifen geschnitten zu der Fleisch-Zwiebelmischung hinzugeben und etwas andünsten.
5. Nun die gewürfelten Pellkartoffeln zufügen.
6. Die Schlagsahne und den Schmand darüber gießen und gut umrühren.
7. Mit geriebener Muskatnuss, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.