

Rahmwirsing

Zutaten (4 Personen):

- $\frac{1}{2}$ Wirsingkohl
- Öl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- ca. 1/8 Liter Wasser oder Gemüsebrühe
- 1 Becher Sahne
- Mehl und Wasser zum Andicken

Anleitung:

1. Den Wirsingkohl putzen, insbesondere den Stunk in der Mitte entfernen und in kleine Stücke teilen.
2. Wirsingkohl in einem Topf mit Öl kurz anbraten und mit ca. 1/8 Liter Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen. Danach bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis er weich ist. Zwischendurch umrühren.
3. Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Wasser und Dinkelmehl klümpchenfrei miteinander verrühren und zum Andicken dazu gießen.
5. Evtl. noch einmal abschmecken und nachwürzen.