

Wirsing-Salsiccia-Pfanne



Zutaten für 2 Portionen

1 kleiner Wirsing
2-3 Salsiccia-Würste
2 EL Pflanzenöl
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
1 El Mehl

3 TL Kapern
Salz, Pfeffer
Muskat
Petersilie

Die Brätmasse aus den Würstchen herausdrücken und ca acht - zehn kleine Bällchen formen. Die Bällchen in einer heißen Pfanne in 2 EL Pflanzenöl rundherum anbraten und anschliessend herausnehmen.

Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien und mit Strunk in Spalten schneiden. Diese im heißen Bratfett von jeder Seite ca 2 Minuten braten. Salzen, pfeffern, herausnehmen.

Bratensatz mit Sahne und Brühe lösen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Mehl oder Speisestärke andicken.

Wirsing und Salsiccia mit den Kapern zurück in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten zu Ende garen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF