# Wirsing-Kartoffel-Pfanne

## Zutaten

- 1 kg Wirsing
- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 250 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 400–450 ml Gemüsebrühe
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Kümmel - Optional



## Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen, in mundgerechte Würfel schneiden und im Salzwasser 8–10 Minuten vorkochen, anschließend abgießen.
- Die äußeren Blätter entfernen, den Wirsing vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden, gründlich waschen und abtropfen lassen.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Den Speck in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und goldgelb anbraten.
- Den Kümmel nun und den Wirsing dazugeben und etwa 5 Minuten unter Rühren anbraten, bis er zusammenfällt.
- Die Kartoffeln vorsichtig unterheben und zunächst 400 ml Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt bei mittlerer bis kleiner Hitze etwa 20–25 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und bei Bedarf etwas Brühe nachgießen.
- Sobald Kartoffeln und Wirsing gar sind, den Deckel abnehmen und überschüssige Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und bei Bedarf etwas Salz abschmecken.

Portionsgröße: 4-6 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Kochzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©