



Rahmwirsing auf Rösti

Zutaten (für vier Portionen):

Rahmwirsing

1 Kopf Wirsing
1 Zwiebel
1 EL Mehl
250 ml Milch
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Rösti

250 g fest kochende Kartoffeln (gekocht, gepellt und abgekühlt)
250 g fest kochende Kartoffeln (roh geschält)
Salz
Muskatnuss

Sowie

Butterschmalz zum Braten
4 Eier

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Garzeiten):

Die äußeren Blätter des Wirsings ablösen, die dicke Rispe herausschneiden und die Blätter halbieren. Flach auf ein Backblech geben, dabei darauf achten, dass sich die einzelnen Blätter nicht überlappen, leicht salzen und bei 180 Grad Celsius etwa fünf bis sechs Minuten backen, bis knusprige Wirsingchips entstanden sind.

Für den Rahmwirsing den übrigen Wirsingkopf halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden. Einige der dunkelgrünen, äußeren Blätter beiseitelegen, den übrigen Kohl in feine Streifen schneiden. Auch die Zwiebel in Streifen schneiden und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Die Wirsingstreifen hinzugeben und mitbraten, sodass eine leichte Bräunung und Röstaromen entstehen. Auch die grünen, äußeren Blätter in Streifen schneiden und dazugeben, sobald der übrige Kohl angebraten ist. Mit Mehl abstäuben, dieses leicht anschwitzen und dann mit Milch sowie Sahne ablöschen. Den Wirsing in fünf bis zehn Minuten garen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Währenddessen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Rösti können grundsätzlich aus rohen oder gekochten Kartoffeln zubereitet werden, aus rohen Kartoffeln werden sie besonders knusprig, aus gekochten besonders saugfähig für Saucen. In jedem Fall werden die Kartoffeln geschält, grob geraspelt und mit Salz sowie Muskatnuss vermischt. Diese Masse dann in einer Pfanne mit Butterschmalz zu goldbraunen Rösti ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier entfetten und bei Bedarf im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Zuletzt noch die Eier in eine Pfanne schlagen und Spiegeleier braten.

Zum Servieren jeweils eine Portion Rahmwirsing auf jedem Rösti platzieren und darauf ein Spiegelei geben. Die Wirsingchips dekorativ einstecken und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

488 kcal – 31 g Fett – 18 g Eiweiß – 32 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.