

Mandelwirsing

1 Kopf Wirsingkohl
1 Zwiebel
2 EL Butter
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
4 EL Mandelblättchen

Wirsing vierteln und vom Strunk schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Butter in einem großen Topf schmelzen,
Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze
ca. 4 Minuten andünsten.

Dann den Wirsing zugeben und weitere 4 Minuten andünsten.

Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten und unter den Wirsingkohl heben.

Tipp: Wirsingkohl auf die Teller verteilen und Hirschmedaillons darauf anrichten.

Je ca. 1 TL Pflaumenmus auf die Teller geben, restliches Mus dazu reichen.

