

Wirsing-Gulasch

1 kg	Wirsing
4	Möhren
1/2 Stange	Lauch
2 Stangen	Staudensellerie
3	Zwiebeln
2 Tl	Thymian oder
1 Topf	Thymian
6 El	Olivenöl
2 El	Zucker
6 El	Balsamico
400 ml	Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer



Wirsing, Möhren, Lauch, Staudensellerie putzen, waschen, abtropfen lassen, in Stücke schneiden

Zwiebeln in grobe Würfel schneiden

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen

Gemüse- und Kartoffelwürfel portionsweise 10 Minuten darin andünsten

Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen

Essig und Brühe hinzu gießen

die Hälfte des Thymians und Pfeffer hinzugeben

Zutaten zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen

Mit restlichem Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken

Beilage: Landbrot
Würstchen