

Küchentipp

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 27.01.2026

Rahmwirsing mit knusprigem Speck

Für 4 Personen

Zutaten

1 Kopf Wirsing, ca. 1 kg
1 Zwiebel
40 g Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe, ca.
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat
200 g Schmand
1 TL Mehl
1 Bund Schnittlauch

Außerdem

8 Scheiben Frühstücksspeck, Bacon

Zubereitung:

1. Wirsing putzen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Harte Blattrippen vom Wirsing ebenfalls herausschneiden. Strunk und Blattrippen in feine Würfel schneiden und beiseitelegen. Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln.
2. Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln darin farblos andünsten. Wirsing zugeben und ebenfalls ca. 2 Minuten andünsten.
3. Brühe und Lorbeerblatt unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 10-20 Minuten, je nach Vorliebe, weich oder bissfest dünsten.
4. Inzwischen die Speckscheiben in eine kalte Pfanne legen und von beiden Seiten knusprig braten.
5. Speckscheiben herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Schmand und Mehl verrühren. Den Wirsing vom Herd ziehen, den Schmand unterrühren und erneut abschmecken.
7. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Wirsing mit Speck und Schnittlauch anrichten und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/kuechentipps-zum-wirsing-rahmwirsing-mit-knusprigem-speck-und-marinierter-wirsingstrunk-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.