

# Rezept – Rahmwirsing

**Beilage: Rahmwirsing nach Johann Lafer (TV-Sendung “Kerner kocht” am 5. Oktober 2007 , Page 5)**

450 g Wirsing  
2 EL Olivenöl  
100 ml Geflügelfond  
150 ml Sahne  
1 TL Speisestärke  
40 g Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

(Anmerkung: Barbara läßt die Speisestärke weg)

Die Zubereitung Lafers steht auf Page 6

## Rezeptzubereitung von Barbara:

### “Rahmwirsing nach Johann Lafer”

Von 500g innerem Wirsing (also ohne die dunklen Blätter) den Strunk ausschneiden. Dann den Wirsing in feine Streifen schneiden. (Vgl. [Blick in die Küche](#))

2 El [Olivenöl](#) in einem großen Topf erhitzen, geschnittenen Wirsing darin unter Rühren kurz anschwitzen (soll nicht braun werden).

100 ml Geflügel**fond** und 150 ml Sahne aufgießen und alles mit Deckel weichkochen (ca. 10 min).

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

40 g Butter dazugeben und schmelzen lassen, verrühren.