



Gedünsteter Wirsing



Zutaten (10 Personen)

0,80	kg	Wirz/Wirsing
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
100,00	g	Speck, geräuchert
20,00	g	KNORR® Mise en place Rosmarin 2 x 0.34 kg
20,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
1,00	dl	Weisswein
1,00	dl	Hühnerbouillon KNORR (Granulat)
200,00	g	Erbsen, tiefgekühlt
100,00	g	CHIRAT® Rote Indianerbohnen 6 x 3/1 Dose
20,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
10,00	g	Salz
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle

Zubereitung

Vorbereitung:

- Wirsing waschen und in Streifen schneiden
- Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und knusprig braten
- Hühnerbouillon nach Anleitung zubereiten

Zubereitung:

- Wirsing in Olivenöl andünsten
- MEP Rosmarin und MEP Knoblauch begeben, mit Weisswein und Hühnerbouillon ablöschen
- Wirsing knackig garen, Erbsen und Indianerbohnen kurz mitkochen
- Speck dazugeben und abschmecken

