Wirsingviertel in Käse-Schinken-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kleinen Wirsing, 60 gr Butter, 0,25 l Würfelbrühe, geriebene Muskatnuß, 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 30 gr Mehl, 0,25 l Milch, 250 gr gekochter Schinken in 2 Scheiben, 150 gr grob geriebenen Holland-Gouda, frischgemahlenen Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Wirsing von welken oder beschädigten Blättern befreien, vierteln und waschen. Gut abtropfen lassen, den Strunk herausschneiden. Die Paprika waschen, vierteln,vom Stielansatz, Kerngehäuse und Trennhäuten befreien. Das Fruchtfleisch fein würfeln.

Die Zubereitung:

1 EL Butter in einem flachen Topf schmelzen. Die Wirsingviertel hineingeben, etwas andünsten, dann mit der Brühe auffüllen. Mit geriebener Muskatnuß würzen, den Wirsing 20 Min. garen. Die Kohlstücke aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen. Die dunklen Außenblätter ablösen und sehr fein schneiden.
Die restliche Butter schmelzen, die Zwiebel-und Paprikawürfel darin andünsten. Das Mehl dazurühren, mit Milch und Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Den Schinken würfeln, mit dem feingeschnittenen Wirsing und dem Käse in die Sauce rühren.
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Wirsingviertel mit dere Sauce bedecken, in der auf 200 Grad vorgeheizten Röhre ca. 15 Min. überbacken.