

Münsterländer Wirsingrahmsuppe mit gebratenen Mettenden

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Etwas in Vergessenheit geraten und dabei soo lecker !

Zutaten

- 500 g junger Wirsing in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfeln
- 1 große geschälte Kartoffel in Würfeln (Zur besseren Bindung)
- 1 Knoblauchzehe, gehackt (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 50 g gewürfelter magerer Speck
- 2 - 3 gebrühte Mettendchen à 90g
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1 Becher saure Sahne
- Etwas Butterschmalz
- 2 - 3 Scheiben Toastbrot in Würfeln
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Wirsingkohl putzen, waschen, grobe Strünke heraus schneiden, streifig schneiden.

Schritt3

Den gewürfelten, mageren Speck mit den gewürfelten Zwiebeln anschwitzen, etwas Farbe nehmen lassen. Den Wirsingkohl und die Würfelkartoffel dazu geben und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Schritt4

Alles zusammen ca. 10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Aus einem Lorbeerblatt, einigen gestoßenen Pfefferkörnern und einem halben Teelöffel Kümmel einen "Auszug " kochen und dazu geben, würzen.

Schritt6

Danach Alles mit dem Mixer grob pürieren, nachschmecken und mit der sauren Sahne verkochen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die gebrühten Mettendchen in Scheiben schneiden und in Butterschmalz braten. In der gleichen Pfanne, die Croutons bräunen, salzen, pfeffern.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In tiefen Tellern anrichten, die Mettwurstscheiben und die Croutons dazu geben und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** bürgerlich, fast vergessene rezepte, für jeden tag, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-wirsingrahmsuppe-mit-gebratenen-mettenden/>