

Ein leckeres Rezept für den Herbst und Winter: Curry-Wirsing (schnell und einfach)

1 Zwiebel

600 g Wirsing

3 El Öl

Salz

1 Teelöffel mittelscharfes Currypulver

150 ml Schlagsahne

1 Prise Zucker

Die Zwiebel würfeln. 600 g Wirsing putzen und in dünne Streifen schneiden. Öl in einem weiten Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Wirsing zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und 1 Teelöffel mittelscharfem Currypulver würzen und eine Minute weiterdünsten. Mit 150 ml Schlagsahne ablöschen und zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa eine Viertelstunde schmoren. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Dazu kann man gut Reis oder auch Kartoffeln essen.