

... > Menüart > Beilage > Gemüse

Wirsing - Kartoffelpüree



eine regionale Spezialität aus dem Ahrtal

★★★★☆ 3.71 (5 Bewertungen)

💬 7 Kommentare

🕒 45 Min. 📶 simpel 📅 20.11.2010

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

5



Portionen

2 ½ kg Kartoffel(n), mehlig kochende, geschält

Salzwasser

1 Kopf Wirsing

300 ml Milch (Vollmilch, 3,5 %)

200 g Butter

2 Becher Sahne (Küchensahne oder Schlagsahne je 200 ml)

Salz und Pfeffer

Muskat, frisch gerieben

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Die Kartoffeln in wenig Salzwasser gar kochen und abgießen. Abdampfen lassen.

Während die Kartoffeln kochen, den Wirsing putzen und die dicken Blattrippen entfernen. Die Blätter auf feine Streifen schneiden. Den Wirsing in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen. Dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die heißen Kartoffeln nun mit einem Stampfer im Topf fein zermusen. Die heiße Milch sowie 100 g Butter zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Falls es zu fest ist, noch etwas Milch zugeben. Mit Salz, wenig Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jetzt in einem zweiten Topf die restliche Butter zerlassen. Darin den Wirsing schwenken und die Sahne zugeben. Alles aufkochen lassen und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Wirsing jetzt zum Püree gebe und alles gut mischen.

Dieses Püree schmeckt besonders gut mit einem kräftigen Gulasch oder mit normalen oder Wildschwein-Bratwürsten.

Rezept von

Leonida64

Weitere Rezepte von Leonida64

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

28.10.2020 07:29

wiesnase11

eine wahre Delikatesse. mmmmm danke

[Antworten](#)

movostu

Sehr lecker- ich kochte für 1 Person und aß Frikadellen dazu. Scheint nicht nur im Ahrtal, sondern auch in der Eifel eine regionale Spezialität zu sein :-)

Gruß movostu

Antworten

25.01.2012 20:58

rubyfruit

Was soll ich sagen? Sehr lecker war´s, obwohl ich die Fettmenge mehr als halbiert und auch die Flüssigkeitsmenge reduziert habe. Das wäre sonst zu flüssig geworden. Ich habe nur einen Becher Sahne und ca. 80gr. Butter genommen und mit Milch ergänzt. Meine Beiden haben trotzdem reingehauen :-)
Das Rezept ist für 5 Personen allerdings seeehr üppig bemessen. Wir sind leider ;-)
sehr gute Esser, aber bei der Menge müssen wir passen :-)
Klasse Rezept! Einfach, alltagstauglich und sehr lecker ! Danke !

Gruß Ruby

Antworten

23.01.2012 21:54

rubyfruit

Ui, das ging ja schnell ! Danke ! Also nun MUSS ich das ja mal ausprobieren ;-)
Ich werde berichten....

Antworten

23.01.2012 18:28

Ela*

Die Zutatenliste ist korrigiert worden.

Ela*
chefkoch.de

Antworten

23.01.2012 16:04

Leonida64

Hallo rubyfruit,

sorry - aber die "Flaschen" hat CK dort anstelle von "Bechern" (à 200ml) eingesetzt. Warum weiß ich auch nicht.

Es sollen insgesamt ca. 400ml Sahne sein.
Wenn dir das zu mächtig ist, kannst du auch einen Teil davon durch Kaffeesahne (5-10% Fett) ersetzen.

Gutes Gelingen :-),

Leo

Antworten

23.01.2012 15:55

rubyfruit

wieviel sind denn 2 Flaschen Sahne? Ich kenne nur die 500ml Flaschen, das wäre dann ein Liter.....!?!?! Kann ja wohl nicht sein, oder?

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[biskuitboden rezepte](#), [brötchen rezepte](#), [crack rezepte](#), [lagos rezepte](#), [quarkbällchen rezepte](#), [ramensuppe rezepte](#), [reisbrei rezepte](#), [schweinenackebraen rezepte](#), [tipps rezepte](#), [wirsinggemüse rezepte](#)