

## Wirsing untereinander - Schavu (ein kölscher Ausdruck für dieses leckere Gericht)

siehe Foto

von rowiwo



### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1,3 kg** Wirsing frisch
- 1 kg** Kartoffeln
- 200 gr** gewürfelter, magerer Speck
- 100 ml** Sahne 30% Fett
- Muskatnuss, je nach Geschmack
- Salz, Pfeffer
- 6 Stück** Mettwürste
- ewtas Schmalz oder Butaris
- 2 Stück** Zwiebel, würfelig geschnitten

### ZUBEREITUNG

- 1** Anmerkung: Wirsing heißt auf "Kölsch" Schavu, wir Rheinländer essen ihn gerne mit Kartoffelstampf vermenget, also untereinander. Nun gut, optisch ist es vielleicht nicht gerade die Herausforderung, dafür überzeugt er aber geschmacklich. Der geräucherte Speck gibt dem Wirsing die richtige Würze
- 2** Die Kartoffeln schälen und in cirka 1 cm große Würfel schneiden. Die Mettwürste in einen Topf mit Wasser geben und cirka 10 Minuten "garen" und beiseite stellen, den Sud nicht weggießen. In diesem werden dann die Kartoffelwürfel gekocht, ebenfalls beiseite stellen. Sud aufbewahren.
- 3** Nun vom Wirsing den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Den Wirsing gut wässern, abtropfen lassen und in einen großen, geeigneten Topf - unter Zugabe von etwas Brühe (die von den Würsten und den Kartoffeln) - geben, cirka 15 Minuten gar dünsten, abgießen, abtropfen lassen. Dann den Kohl mit einem Gemüsemesser nochmals grob hacken.
- 4** Nun das Schmalz/Butaris in einem großem Topf schmelzen, die Speckwürfel und die würfelig geschnittene Zwiebel dazugeben, andünsten. Nun den Kohl beifügen sowie die Kartoffeln, alles zusammen nochmals gut 10 Minuten "garen". In der Zwischenzeit die Würste klein schneiden und unter das Gemüse heben. Abschmecken.
- 5** Am besten schmeckt Wirsing untereinander am nächsten Tag, aufgewärmt. Dazu darf ein leckeres Kölsch nicht fehlen. P.S. Zum Einfrieren eignet sich dieser Eintopf auch.