

# Wirsing-Rahm-Eintopf

*von Gisela und Günter Wolf*

Zubereitungszeit ca.40 Minuten

## Zutaten:

1 Kopf Wirsingkohl (ca. 900g)

400 g festkochende Kartoffeln

2 Zwiebeln

(1 Knoblauchzehe)

2 El. Öl

Pfeffer aus der Mühle

1 Lorbeerblatt

1 gehäufte El Mehl

600 ml Gemüsebrühe 250 g Sahne(z.B. Instant)

250 g Sahne

$\frac{1}{2}$  TL getr. Thymian

## Zubereitung:

Wirsing putzen, abspülen und klein schneiden, dicke Blattrippen dabei ausschneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln.

Öl in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebeln und (Knoblauch) darin unter Rühren andünsten. Kartoffeln und Wirsing zugeben und ebenfalls andünsten. Gemüse und Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Muskat und Lorbeer würzen. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen.

Brühe und Sahne unter Rühren angießen und alles bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Eintopf mit Thymian würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20-30 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich vorsichtig durchrühren.

Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.