

# Wirsingeintopf mit Kaminwurz

---

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



## Zutaten:

1 Wirsing  
400 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
300 g Tiroler Kaminwurzerl, scharf  
800 ml Gemüsebrühe  
3 EL Olivenöl  
Pfeffer  
Paprika, scharf  
frische Kräuter, z. B. Petersilie  
Salz

## Anweisungen:

Wirsing halbieren, die äußeren Blätter entfernen. Den Wirsing in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den Strunk nur soweit ausschneiden, dass die Blätter noch zusammenhalten.

Kartoffeln schälen, waschen, der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.

Knoblauch in Scheiben schneiden.

Das Kaminwurzerl schräg in Scheiben schneiden und in einem Topf bei mittlerer Temperatur knusprig auslassen.

Die Kaminwurzerlscheiben herausnehmen und zur Seite stellen. 2 EL Olivenöl zum Bratfett geben und die Zwiebelringe und den Knoblauch darin glasig dünsten.

Den Wirsing und die Kartoffelscheiben dazugeben und kurz mitbraten. Die Brühe angießen und alles 20–30 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Olivenöl abschmecken.

Den Wirsingeintopf in die vorgewärmten Teller füllen. Die gebratenen Kaminwurzerlscheiben darauf anrichten.

Nach Geschmack mit frischen Kräutern garniert servieren.