



Rezept für Kartoffelpüree mit Wirsing und Butterzwiebeln

250 g Zwiebel

150 g Butter

400 g Wirsing

20 g Butter

150 ml Wasser

Salz, Pfeffer

Muskatnuss

1 kg Kartoffeln

40 g Butter

200 ml Milch

zellen und in feine Ringe schneiden.

in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 35 Min. unter gelegentlichem Rühren schmoren.

putzen, den Strunk entfernen, in lange Streifen schneiden und in andünsten und mit ablöschen. Mit Deckel 5- 7 Min. garen, anschließend mit und würzen.

in Salzwasser gar kochen abgießen und wieder auf die Herdplatte stellen.

und

zugeben und stampfen. Die Wirsingstreifen unterheben und eventuell noch einmal abschmecken. Zum Servieren die Zwiebeln obenauf geben.