

WIRSING IN TOMATENSAHNE **(Kapusta wloska w smietanie pomidorowej)**

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1	Wirsingkohl	Putzen und in feine Streifen schneiden.
2	3	Tomaten	Waschen, halbieren, entkernen und vom Stielansatz befreien. In mundgerechte Stücke schneiden.
3	1	Zwiebel	Schälen, halbieren und fein würfeln.
4	1	Apfel	Vom Kerngehäuse befreien, waschen, schälen und fein würfeln.
5	3 EL	Butterschmalz	In einem breiten Topf erhitzen.
6	Alle	Zwiebelwürfel	Vorsichtig in das heiße Fett geben und glasig dünsten.
7	Alle	Apfel- und Tomatenstücke	Zufügen und kurz anbraten.
8	Alle	Wirsingstreifen	Zufügen und kurz durchrühren.
9	1 Tasse	Wasser	Zufügen, auf mittlerer Hitze schalten und ca. 45 Minuten bei geschlossenem Topf schmoren lassen. Gelegentlich umrühren.
10	1 EL	Speisestärke	Mit etwas kaltem Wasser anrühren, in das Wirsinggemüse einrühren und kurz aufkochen lassen.
11	150 g	Saure Sahne	Zufügen und solange durchrühren, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entstanden ist.
12	2 Prisen	Zucker	Zusammen mit
13	Einigen Prisen	Salz und weißem Pfeffer	Zufügen, umrühren, abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren. Dazu schmecken kurzgebratenes Fleisch und Kartoffeln.