WWW - Wirz, Wurst und Wein

Wirz, Wurst und Wein, das gibt zusammen eine Suppe. Die Wurst: Eine Leberwurst wie man sie von der Metzgete kennt. Das Rezept ist einfach: Zuerst wird Zwiebel angedünstet, dann der geschnittene Wirz mitgedünstet und mit Weisswein und Bouillon abgelöscht. Als Gewürz kommt Knoblauch und Pfeffer dazu. Die Leberwurst wird in der Suppe 30 Minuten gegart.

Zutaten (1 Hauptmahlzeit)

1	Leberwurst
150g	Wirz
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2dl	Weisswein
3dl	Hühnerbouillon
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter

Zubereitung

Wirzblätter vom Strunk ablösen, dicker Teil der Rippe herausschneiden und die Blätter zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Zwiebel in schmale Streifen schneiden und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Wirzstreifen zugeben und mitdünsten bis der Wirz einige Röstspuren zeigt. Mit Weisswein ablöschen, Knoblauch fein hacken und zugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Hühnerbouillon zugeben und nochmals ca. 20 Minuten köcheln lassen bis der Wirz nur noch leicht knackig ist. Temperatur zurückstellen und die Leberwurst zugeben, 30 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Féchy
Appellation d'Origine Contrôlée
La Côte
DEVINIÈRE SA
BOUILLON
Huhn · Poule · Pollo

Die Wurst wird in der Suppe angeschnitten, damit sich das Brät mit dem Wirzsüppchen vermischt.