

# Geschmortes Wirsinggemüse mit Kartoffeln und Nürnbergerle

- 1 Wirsing
- 1 Zwiebel
- 3 große Möhren
- 1 Stück Sellerie
- 10 kleinere Kartoffeln
- 200 g Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz Pfeffer
- Muskatnuss



## Zubereitung:

Äußere welke Blätter des Wirsings wegschneiden. Den Kopf halbieren und Strunk rausschneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen, den Sellerie putzen und waschen. Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Alles in den Ofenmeister geben und 100 g Sahne mit 75 ml Brühe verrühren und darüber gießen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, würzen. Deckel auflegen und ca. 50 min. in den Ofen geben. In der Halbzeit einmal umrühren.

Da bei uns 2 Ofenmeister gleichzeitig im Einsatz waren, habe ich die Würstchen erst im Anschluss für ca. 15 min. in den heißen Ofen gegeben. Das Wirsinggemüse habe ich solange im Ofenmeister belassen. Das Steingut speichert die Hitze.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, mittlerer Ofenzauberer, kleiner Servierheber

*Sevi*

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN