

# Wirsingtopf mit Bratwurst

Ein Eintopf der Extraklasse, wobei es unbedingt auf die Güte der Bratwürste ankommt. Die sollte man nur bei einem vertrauenswürdigen Metzger einkaufen, damit man sicher sein kann, dass sie vom Fleisch anständig gezogener Tiere hergestellt sind. Gerade bei einem Eintopf ist es wichtig, dass jede einzelne Zutat stimmt, nur dann wird er auch wirklich gut schmecken. Andernfalls entsteht jener undefinierbare Mischmasch, der den eigentlich wunderbaren Eintopf als Gattung verunglimpft hat.

Zutaten für acht bis zehn Personen:

2 große Zwiebeln, 3 EL Olivenöl

100 g Speck (in dünnen Scheiben)

800 g Kartoffeln, 1 dicke Möhre

1 Lauchstange, ¼ Stangensellerie

1-2 schöne Wirsingköpfe (2 kg )

Salz, Pfeffer

1 Sträußchen aus 3 Lorbeerblättern, 3 Thymianzweiglein, 3 Petersilienstängeln (die Blätter abzupfen und für später aufbewahren)

1 Stück Zitronenschale

circa 1 l Wasser oder Brühe

8-10 Bratwürste (grob oder fein, ganz nach persönlicher Vorliebe)

Einen ausreichend großen Topf dafür nehmen. Zunächst die Zwiebeln fein würfeln und im heißen Öl andünsten, den in feine Streifen oder Würfelchen geschnittenen Speck hinzufügen und, zur Würze, die sehr fein gewürfelte Möhre, den Sellerie und Lauch. Anschließend die eher grob gewürfelten Kartoffeln.

Den Wirsing putzen, dicke Strunkteile herausschneiden, die schönen Blätter in Stücke schneiden. Für eine Minute in reichlich sprudelnd kochendes Salzwasser geben, dann eiskalt abschrecken – so blanchiert behält der Wirsing seine schöne Farbe und Vitamine!

Mit Wasser oder Brühe auffüllen, den Kräuterstrauß und die Zitronenschale einlegen, alles salzen und pfeffern. Jetzt zugedeckt leise etwa eine halbe Stunde köcheln.

Dann erst kommen die Bratwürste hinzu. Sie dafür aus ihrem Darm lösen und mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen daraus formen. In den Topf legen, etwas rütteln, damit sie zwischen dem Gemüse versinken, und alles noch weitere zehn Minuten köcheln.

Den Eintopf im Topf lassen oder in eine große Terrine füllen. Er wird im Suppenteller serviert – man kann ihn also sogar vom Schoß essen. Als Beilage genügt ein kräftiges Bauernbrot.