

Wirsing-Eintopf mit geräucherter Enten-Brust

Für 2 Personen:	1 Bund Suppengemüse	1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl	ca. 500 ml Gemüsebrühe	5 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
etwas Salz	400 g Wirsing	200 g Kartoffeln
etwas Pfeffer	1/2 Bd gl. Petersilie	1 St geräucherte Entenbrust

Suppengemüse und Zwiebel waschen bzw. schälen und würfeln. Öl in einem Suppentopf erhitzen, Gemüsewürfel und Zwiebel darin kräftig anbraten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass das Gemüse ca. 2 cm mit Flüssigkeit bedeckt ist. Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben. Fond salzen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wirsing putzen, vierteln, abspülen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Wirsing und Kartoffeln in den Suppenfond geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Eintopf nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. Haut von der Entenbrust entfernen. Filet in Stücke schneiden und kurz im Eintopf erhitzen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Januar 2008