

## Weisswürste mit Wirsing (Wirz)

Deutschland (für 4 Personen)

### Zutaten:

- ca. 180g Weisswürste pro Person
- 1 schöner grosser Wirsing, ca. 1kg
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 50ml dicker Sirup (z.B. Ahorn oder Birne)
- 1 Schuss Sherry
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Süsser Senf

### Vorbereitung:

- Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Vom Herd nehmen und die Weisswürste 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Wasser abgiessen und die Würste in den 60°C Ofen stellen zum warm halten.
- Zwiebel klein schneiden.
- Apfel rüsten und in kleine Würfel schneiden.
- Wirz: die äusseren Blätter entfernen, den Rest halbieren und den Strunk entfernen. Dann in feine Streifen schneiden. Harte Teile noch entfernen.

### Zubereitung:

- Der Wirz wird in einem grossen (!) Kochtopf gekocht. Er braucht zuerst viel Platz, bis er zusammenfällt.
- In dem Topf die Zwiebeln mit Olivenöl andünsten.
- Den Sirup unterrühren und einige Minuten karamelisieren lassen.
- Die Wirzstreifen sehr gut unterrühren und ca. 8 Minuten dünsten. Immer gut rühren. Er fällt zusammen.
- Die Apfelwürfel unterrühren und mit 1 grossen Schuss Sherry und 1.5dl Wasser ablöschen.
- Mit Salz und Pfeffer gut würzen.
- Ca. 45 Minuten zugedeckt schmoren. Immer wieder umrühren und wenn's zu trocken wird, etwas Wasser begeben.
- Den Wirz in eine gewärmte Servierform geben und die Würste obenauf. Nochmals kurz in den Ofen und dann auf den Tisch.

### Tipp:

- Die Würste isst man mit Brot und viel süsserem Senf.
- In der Schweiz kriegt man zur Oktoberfest-Zeit eher kleine Weisswürste à ca. 60g. Dann 3 Würste pro Person.

