

Gedämpftes Wintergemüse mit Speck

Für 4 Personen

1EL Öl	in Gusseisenpfanne erhitzen
4 Tranchen Speck	in feine Streifen schneiden, dazugeben, glasig braten
600g Wintergemüse, z.B. Wirz, Bodenkohlräbli, Pfälzerrüben, Pastinaken, Lauch	rüsten, fein schneiden in Streifen oder Würfeli, beifügen
Salz, Streuwürze	würzen, zudecken auf mittlerer Stufe erhitzen, bis es zischt, auf kleine Stufe zurückschalten und das Gemüse ca. 15-20 Min. dämpfen
½ dl Weisswein 1dl Rahm	am Ende der Kochzeit dazu giessen
Salz, Pfeffer	abschmecken

Tipp:

Der Speck im Gemüse gibt dem Gericht ein herzhaftes Aroma.

Wird das Gemüse auf Teigwaren, Reis oder Polenta serviert, etwas mehr Sauce dazugeben und je nach Verträglichkeit Reibkäse dazu servieren.

Dazu passen auch gelbe Erbsen hervorragend.