

# Kartoffeltopf mit Wirsing und Garnelen

411

**Typ:** Fisch

**Quelle:** Brigitte-Rezepte

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 600 g La-Ratte-Kartoffeln (längliche Gourmet-Kartoffelsorte aus Frankreich; oder normale vorwiegend festkochende Kartoffeln)  
1/2 kleiner Wirsingkohl (400 g)  
2 Zwiebeln  
1 EL Butter  
1/2 l Gemüse- oder Hühnerbrühe  
Meersalz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2-3 EL Crème fraîche  
evtl. 3 EL trockener Wermut (z. B. Noilly Prat)  
1 TL Zitronensaft  
1 EL heller Soßenbinder  
12 Riesengarnelen ohne Kopf à etwa 30 g  
1 Bund Dill

**Rezept:**

Die Kartoffeln abspülen und längs halbieren.  
Wirsing putzen und in Spalten schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln.  
Butter in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten.  
Brühe, Salz und Pfeffer zugeben und alles zugedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen. Wirsing dazugeben und 5 Minuten fertig garen.  
Crème fraîche und eventuell Noilly Prat unterrühren.  
Kartoffeltopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen.  
Riesengarnelen aus den Schalen lösen, dabei jeweils das letzte Schwanzstück dran lassen.  
Rücken der Riesengarnelen einschneiden, den dunklen Darmfaden entfernen und die Garnelen abspülen. Garnelen in den Eintopf geben und darin etwa 3 Minuten gar ziehen lassen.  
Dill abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und über den Eintopf streuen.

Fertig in 1 Stunde.

**Tipp**

Auch gut: den Eintopf mit Flusskrebse anstelle der Garnelen servieren.