



## Wirzsuppchen mit Brätkügelchen

Bei diesem Gericht das Diminutiv zu verwenden birgt schon etwas Ironie in sich, denn es ist eigentlich ein währschaftes Eintopfgericht, das sich aber leicht und schnell zubereiten lässt. Zusammen mit einem guten Stück dunklem Brot ist das ein herzhaftes, sättigendes Mahl. Einfache, gute Küche!

### Zutaten

für 2 Portionen:

- 1 kl. Zwiebel
- ca. 400g Wirz
- 1 kleinere Kartoffel
- 120g Kalbsbrät oder eine "grüne" Wurst
- 1dl Weisswein
- 5dl Bouillon
- 2 Prisen Kreuzkümmel gemahlen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter

### Zubereitung:

Zwiebel in Bratbutter anrösten, in feine Streifen geschnittener Wirz zugeben und unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten mitrösten.

Mit dem Weisswein ablöschen, einkochen bis der Wein fast vollständig verdunstet ist. Bouillon dazugießen, aufkochen. Kartoffel in kleine Stückchen geschnitten zugeben. Würzen mit Kreuzkümmel, abschmecken mit Pfeffer.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen, inzwischen Kalbsbrät (oder die grüne Wurst) in kleine Stücke zerteilen. Ich ziehe die die "grüne Wurst" dem Brät vor, da diese bereits fein gewürzt ist.

Brätstückchen in die Suppe geben und 15 Minuten nur ganz leicht mitköcheln.

