Wirsingeintopf, Muensterlaender

fuer 4 Personen

Zutaten

1	Pfeffer, weiss
1	Salz
1 l	Bruehe, Fleisch
1 Stange/n	Nelken
1 Stange/n	Porree
1 Stueck/e	Petersilienwurzel
3 Stueck/e	Moehren
3 Stueck/e	Wacholderbeeren
500 g	Kartoffeln
8 Stueck/e	Mettwurst
800 g	Wirsing

Gemuese und Kartoffeln putzen; Porree und Moehren in feine Scheiben, Kartoffeln und Petersilienwurzel in kleine Wuerfel schneiden. Wirsing achteln, den Strunk entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
Mettwuersten in Scheiben schneiden und in einem grossen Topf sanft anbraten und auslassen (in ein wenig Butter). Dann das Gemuese zugeben und kurz durchschwitzen. Die Gewuerze (Pfeffer aus der Muehle!) und die Bruehe zugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen lassen.