



## Gedämpfter Wirz

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- 1** Wirz leicht, mittelgross
- 2 dl** Hühnerbouillon

Waschen und in 4 Teile schneiden

### Zubereitung:

gewaschenen Wirz vierteln und Strunk entfernen. In etwas Hühnerbouillon bei gedeckter Pfanne garen ca. 45 Min. Viertel hin und wieder wenden.

-