Wirsing-Eintopf mit Kohl-Wurst



Passend mit Kohl-Wurst
Die kalte Jahreszeit ist auch gleichzeitig saisonal die Zeit für Kohl aller Art. Weißkohl, Grünkohl, Wirsing, Rosenkohl, Rotkohl, Spitzkohl, habe ich etwas vergessen?

Und ich lebe ja in direkter Nähe zur Region Dithmarschen in Schleswig-Holstein, das eines der größten Kohlanbaugebiete in Deutschland ist.



Kohlanbau in Dithmarschen
Auch wenn das Foto über 25 Jahre alt ist, es zeigt immer noch den gewohnten Anbau von Kohl in Dithmarschen.

Und was kann man aus Kohl alles zubereiten? Na im besonderen natürlich auch passend zur kalten Jahreszeit einen leckeren Eintopf.

Dazu habe ich Wirsing gewählt. Dann Kartoffeln. Durchwachsenen Bauchspeck. Und einige weitere Zutaten wie Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Wie immer hat ein Eintopf so seine Besonderheit. Er schmeckt nämlich am darauffolgenden Tag, wenn er etwas durchgezogen hat, noch besser.

Und um das Bild und auch den Geschmack für den Eintopf abzurunden, habe ich vor der Zubereitung noch schnell zwei kleine Kohl-Würste eingekauft, wie man sie im Norden gerne zu einem Eintopf isst.

Für 2 Personen

- 6 Wirsingblätter
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Kohl-Würste
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.



Ein Gericht für die kalte Jahreszeit
Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Schwarte des Specks entfernen. Dann Speck in kleine Würfel schneiden.

Butter in einem großen Topf erhitzen.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Wirsing, Kartoffeln und Speck dazugeben.

Mit dem Fond ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Würste dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen.

Jeweils eine Wurst dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Kirschenplotzer



Ein sehr guter, hervorragend gelungener Kuchen

Ein Rezept für einen Kirschenplotzer aus meiner Heimat Baden. Also ein Kirschkuchen mit frischen Kirschen.

Dies ist auch mein erster Kirschenplotzer, den ich zubereite. Und er gelingt sehr gut.

Meine Mutter hat ihn in meiner Kindheit und Jugend regelmäßig in den Sommermonaten gebacken, wenn gerade Kirschenzeit war.

Leider hat meine Mutter, mittlerweile 91 Jahre alt, kein Rezept mehr für diesen Kirschenplotzer gefunden. Und aus dem Gedächtnis konnte sie dieses natürlich in ihrem Alter nicht mehr erinnern.

So habe ich im Internet recherchiert und dort ein passendes Rezept gefunden.

Dieser Kuchen ist echte Handarbeit. Um ein Kilo Kirschen mit einem dafür geeigneten Gerät manuell zu entsteinen, dürfen Sie gut eine dreiviertel Stunde mit einrechnen.

Am besten schmecken im Kuchen dann natürlich Kirschen, die reif und knackig sind. Entsteinen lassen sich allerdings am besten Kirschen, die wirklich schon überreif sind. Da fällt dann tatsächlich beim Entsteinen der Kern durch das Loch des Arbeitsgeräts auf den Teller. Und die entsteinte Kirsche darüber wandert in die dafür vorgesehene Schüssel.

Und es bieten sich auch drei Varianten des Kirschenplotzers an:

Variante 1: Sie verzichten auf das Entsteinen und verwenden entsteinte Schattenmorellen aus dem Glas. Aber dann haben Sie keinen echten Kirschenplotzer. Und der Kuchen wird nicht kompakt und fest.

Variante 2: Sie verzichten ebenfalls auf das Entsteinen, verwenden aber dennoch frische Kirschen. Dann haben Sie einen Kirschenplotzer mit Kirschen mit Kern. Das Prozedere beim Essen ist dann aber meistens das folgende. Sie essen ein Stück Kirschenplotzer, wissen der Gefährlichkeit für Ihre Zähne, dass Kerne in den Kirschen sind, essen das Stück Kuchen vorsichtig und puhlen mit der Zunge die Kerne heraus und spucken sie aus. Das Dilemma ist nur das folgende, dass man beim weiteren Essen nicht mehr immer darauf achtet, dass da ja Kerne im Kuchen sind, Sie beißen also auf einmal doch fest zu, erwischen einen Kern und Zack, haben Sie doch etwas Schmerzen an den Zähnen.

Variante 3: Sie entsteinen die Kirschen. Das bedeutet – wie erwähnt – längere Arbeitszeit. Der Kuchen gelingt wunderbar ohne Kerne. Wird jedoch aufgrund des aus den Kirschen austretenden Saftes nicht ganz so fest und kompakt.

Ich habe Variante 3 gewählt. Und 1 1/2 kg frische Kirschen entsteint. Damit komme ich dann auf genau 1 kg Kirschen ohne Kern. Und gieße natürlich den Kirschsaft, der sich unter den Kirschen ansammelt, vor dem Hinzugeben der Kirschen zum Teig ab. Gebe aber vorsichtshalber, da der Teig bei entsteinten

Kirschen nicht so fest wird, ein siebtes Ei für Festigkeit hinzu. Also wird das ein sehr gehaltvoller Kuchen.

Planen Sie aber beim Entsteinen der Kirschen unbedingt Flecken auf hellen Hosen oder Hemden/T-Shirts mit ein und dass diese Kleidungsstücke gleich zur Wäsche wandern dürfen.

ich habe zwei Zutaten beim Rezept abgewandelt. Zum einen hatte ich kein Kirschwasser vorrätig. Und da diese Spirituose auch eher eine süddeutsche Spezialität ist, ist sie hier in Norddeutschland in kleinen Fläschchen mit etwa 0,2 l, so dass es für den Kirschenplotzer ausreicht, nur sehr schwer zu bekommen. Und eine große Flasche Kirschwasse zu kaufen rechnet sich nicht für mich, ich kann es nicht weiter zum Kochen oder Backen gebrauchen. Also habe ich das Kirschwasser kurzerhand durch Rum, mit 40 % Alkohol, ersetzt. Der Rum passt auch gut zu dem Kirschenplotzer.

Und als weiteres habe ich die Hälfte der Haselnüsse, die in den Teig kommen, durch Cashewnüsse ersetzt. Ich hatte diese noch vorrätig und wollte diese Variation einfach ausprobieren.



Schöner, saftiger und fruchtiger Kuchen

Der Kuchenteig erfordert einigen Aufwand. Der Kuchen geht ja im Backofen nicht auf, da er ja kein Triebmittel wie Backpulver enthält. Nur der Eischnee sorgt für eine gewisse Fluffigkeit und Festigkeit des Kuchenteigs.

Dafür ist die Menge des Kuchenteigs wirklich sehr groß, sie passt kaum in eine Schüssel mit 2–3 l Inhalt und füllt die Spring-Backform fast bis an den Rand aus.

Und zum Schluss sei noch erwähnt, dass ich noch irgendwie in Erinnerung habe, dass meine Mutter uns früher sagte, dass der Kirschenplotzer am besten nach dem Backen noch 1–2 Tagen im Kühlen durchziehen solle, damit er dann noch besser schmeckt.

Ich kann mich jedoch nicht daran erinnern, dass wir früher diesen Kuchen in Art einer Familienaktion zubereitet haben. Unsere Mutter hätte ja uns Kinder damit beschäftigen können,

die Kirschen zu entsteinen. Das haben wir früher aber nie getan.

Backen Sie den Kirschenplotzer bei 200 ºC etwa 1–1 ½ Stunden, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Und testen Sie vor dem Herausnehmen des Kuchens mit einem hölzernen Zahnstocher, ob der Teig in der Mitte des Kuchens auch wirklich durchgebacken und nicht noch flüssig ist.

Boah, dieser Kuchen ist wirklich super geil!

Zutaten:

- 1,5 kg Kirschen
- 220 g Schrippen vom Vortag (4 Stück)
- 0,5 l Milch
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 7 Eier
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g gemhlene Cashewnüsse
- 3 EL Rum (40 %)
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Stdn. | Backzeit 1–1 ½ Std.



Klasse gelungen!

1. Schrippen in kleine Würfel schneiden und in der Milch in einer Schüssel einweichen.
2. Kirschen mit einem geeigneten Arbeitsgerät entsteinen. In eine Schüssel geben.
3. Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.
4. Eier aufschlagen und trennen.
5. Butter und Zucker in einem Küchengerät schaumig rühren.
6. Schrippen gut ausdrücken.
7. Nacheinander Eigelbe, Haselnüsse, Cashewnüsse, Schrippen, Gewürze und Rum dazugeben.
8. Eiweiss in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen.
9. Kirschen und Eischnee vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Teig unterheben.
10. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben und verteilen.
11. Kuchen auf mittlerer Ebene im Backofen 1–1 ½ Stunden backen.
12. Vor dem Herausnehmen den Holzstäbchentest machen, ob der

Teig durchgebacken ist.

13. Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kirschenplotzer auf eine Kuchenplatte geben.
14. 1–2 Tage im Kühlen durchziehen lassen.
15. Mit Puderzucker bestreuen,
16. Dann stückweise anschneiden und servieren.
17. Guten Appetit!

Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise



Ein wirklich wunderbares Festtags-Essen

Dies ist ein Rezept für einen Klassiker und ein saisonales

Gericht.

Es ist die erste Zubereitung von Spargel in diesem Jahr.

Und diese ist wirklich hervorragend gelungen, das Gericht schmeckt vorzüglich.

Und ist somit geradezu dafür prädestiniert, an einem Feiertag oder Sonntag in meinem Foodblog veröffentlicht zu werden.

Klassisch ist das Rezept deswegen, weil ich die Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise zubereite.

Ich verwende für das Gericht deutschen Spargel, keine ausländischen aus Spanien oder anderswoher. Woher der Spargel in Deutschland kommt, ist mir aus der Verpackung her nicht ersichtlich. Aber da ich gebürtiger Badener bin, weiß ich natürlich, dass der beste Spargel aus Sandhausen kommt, da es dort viel Lößboden gibt, der aus der Eiszeit stammt und für Spargelanbau unbedingt notwendig ist.

Es ist mir auch seit einiger Zeit endlich einmal gelungen, die Spargel im Ganzen zu schälen, zu garen und zu servieren, denn mir ist kein einziger Spargel beim Schälen zerbrochen.

Für die Kartoffeln verwende ich nur ganz kleine Kartoffeln, die ich gegart auf den Tellern zu den Spargeln gebe.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich frisch nach dem Grundrezept zu.

Und mir können diese ganzen fertigen Sauces Hollandaises von Thomy usw. gestohlen bleiben.

Diese Sauce ist schnell zubereitet und schmeckt als frische Sauce zu den Spargeln und Kartoffeln wirklich unglaublich gut.

Und übrigens, was macht man natürlich mit den Enden und den Spargelschalen? Natürlich, man kocht sie eine Stunde in reinem Wasser aus, nimmt die Spargelabfälle heraus, würzt mit Salz

und Pfeffer, legiert die Suppe mit Eigelb und hat so eine frische, leckere Spargelsuppe.

Ein leckeres Festtags-Essen.