

Kohlwürste mit Wirsing-Speck-Gemüse



Feine Kohlwürste

Ein einfaches und schnell zubereitetes Gericht. Würste, Wirsing und Speck, das passt wirklich zusammen.

Für die Zubereitung des Gemüses gibt es eine Alternative: Bereiten Sie Speck und Wirsing in zwei unterschiedlichen Pfannen zu. Geben Sie den Wirsing auf die Teller. Und legen Sie den Speck direkt auf den Wirsing obenauf. So behält der Speck seine Knusprigkeit und wird durch den wasserhaltigen Wirsing nicht verwässert.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kohlwürste
- 20 Blätter eines kleinen Wirsing
- 8 Scheiben Speck (1 Packung)

- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit einem ebenso feinen Gemüse

Zubereitung:

Wirsingkohlblätter putzen und jeweils den harten, dicken Strunk zum Teil entfernen. Blätter in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kohlblätter darin 5–6 Minuten bei geringer Temperatur garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Topf mit dem heißen

Wasser für die Würste auf dem Herd behalten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckstreifen darin mehrere Minuten kross und knusprig braten. Kohlblätterstückchen dazugeben, durch die Butter schwenken und erhitzen. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Kohlwürste in dem Topf mit dem nur noch siedendem Wasser 5–6 Minuten erhitzen.

Jeweils 3 Würste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Kohlwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern



Unspektakulär

Nichts Besonderes oder Weltbewegendes. Ein Gericht, das man ab und zu einmal zubereiten kann, weil es schnell geht. Ein rustikales Essen, das man vorwiegend in der Pfanne zubereitet.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Kohlwürste
- 4 Scheiben Edamer
- 20 Bio-Drillinge
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Aber deftig und lecker

Zubereitung:

Drillinge in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Drillinge in Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Drillingscheiben darin mehrere Minuten unter gelegentlich Wenden kross und knusprig anbraten. Salzen und pfeffern.

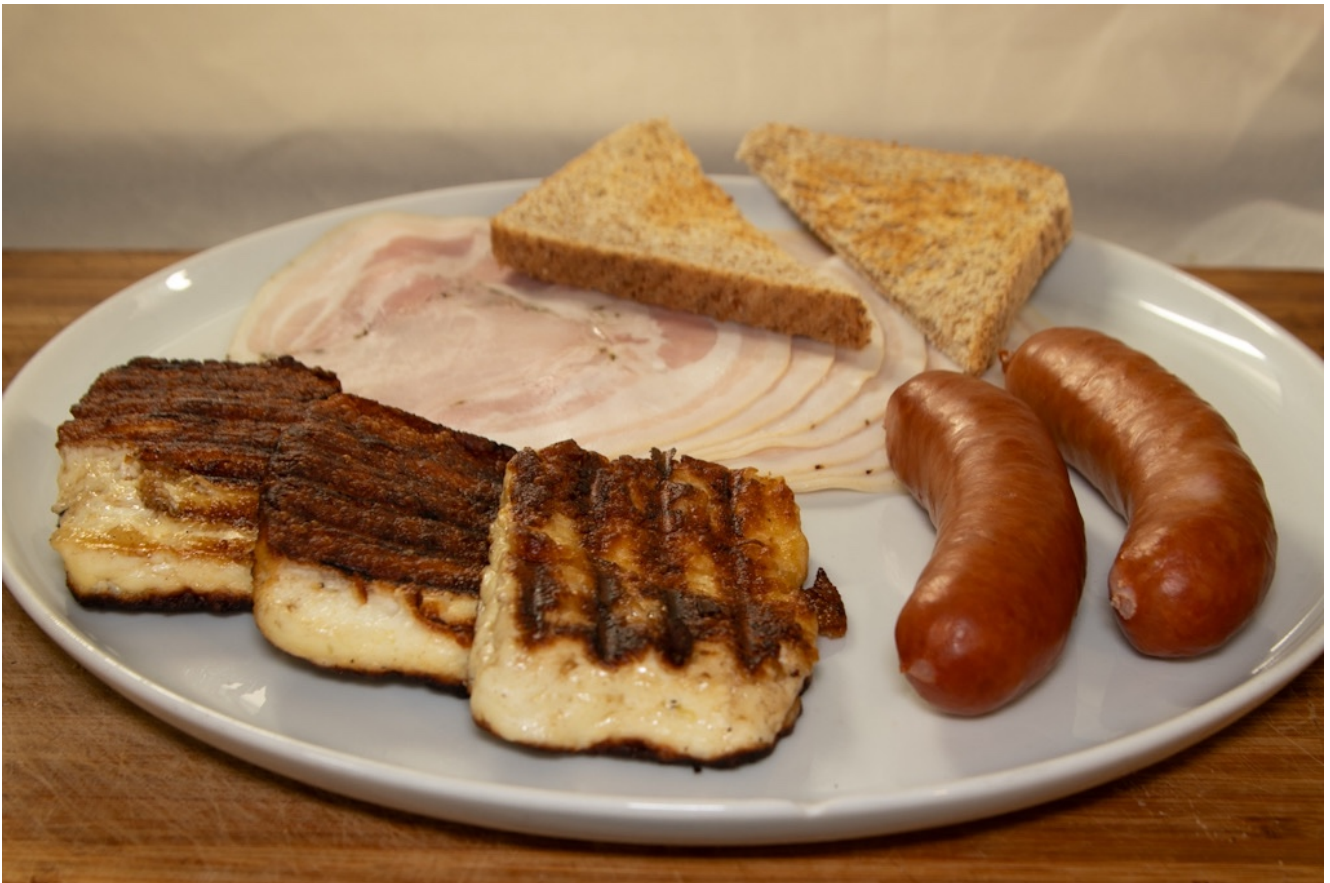
Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser mehrere Minuten erhitzen.

Ebenfalls parallel dazu Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Eier aufschlagen, hineingeben und einige Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.

Würste herausnehmen, jeweils zwei Würste auf einen Teller legen, sofort zwei Scheiben Edamer über die noch heißen Würste legen und den Käse schmelzen lassen. Bratkartoffeln auf die Teller verteilen. Jeweils zwei Spiegeleier dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Abendlicher Snackteller mit Porchetta, Halloumi und Kohlwürsten auf Toastbrot



Feiner Snackteller

Bei diesem Gericht – oder besser gesagt, Abendessen – muss man nicht viel zubereiten. Der Halloumi wird etwa 6–8 Minuten in der Grillpfanne gegrillt. Und die Kohlwürste parallel dazu in siedendem Wasser erhitzt.

Dann wird der gegrillte Halloumi mit den Kohlwürsten und den Porchettascheiben schön auf sehr großen Tellern angerichtet.

Dazu gibt es getoastetes Toastbrot, das man natürlich während der Garzeit der beiden genannten Komponenten toastet. Butter nicht vergessen!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Porchetta (etwa 16 Scheiben)
- 2 Packungen Halloumi (à 225 g)
- 4 Kohlwürste
- Toastbrot
- Butter
- Öl

Zubereitungszeit: 6–8 Min.



Kross gegrillter Halloumi

Zubereitung:

Halloumi längs in jeweils drei feine Scheiben schneiden. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Halloumischeiben darin auf jeder Seite jeweils etwa 3–4 Minuten grillen.

Parallel dazu Kohlwürste in einem Topf mit siedendem Wasser die gleiche Zeit erhitzen.

Toastbrot toasten.

Jeweils 8 Porchettascheiben auf einen großen Teller geben. 3 Halloumischeiben dazugeben. Und 2 Kohlwürste ebenfalls dazugeben.

Mit dem Toastbrot und Butter servieren. Guten Appetit!

Pfannengericht



Optisch nicht sonderlich ansprechend

Ein übliches Gericht, um Reste von anderen Zubereitungen noch in einem Gericht zu verwerten. Oder man kann es auch frisch aus den aufgelisteten Zutaten zubereiten. Wie in diesem Fall

geschehen.

Optisch macht das Gericht nicht viel her. Auch geschmacklich ist es verständlicherweise nicht außergewöhnlich. Es ist eben ein einfaches Pfannengericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Semmelknödel
- 8 Bio-Drillinge
- 2 Kohlwürste
- 100 g Schinkenwürfel (Packung)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Ein übliches Gericht zur Resteverwertung

Zubereitung:

Drillinge mit Schale in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.

Knödel in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Beides in eine Schale geben.

Würste quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben, salzen und pfeffern und mit dem Schneebesen verquirlen.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Semmelknödel und

Kartoffeln darin mehrere Minuten kross anbraten. Ab und zu mit dem Pfannenwender wenden. Zwiebel, Knoblauch, Würste und Schinkenwürfel dazugeben und mit anbraten. Alles gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben. Eier darüber verteilen. Alles gut vermischen und noch kurz anbraten, bis die Eier gestockt sind.

Auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste auf Wirsing-Gemüse



Auf einem Wirsingbett

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kohlwürste (2 Packunegn à 5 Stück)
- 10 Blätter Wirsing

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr würzige Würste

Zubereitung:

Speck in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Feste Strünke der Wirsingblätter herausschneiden. Blätter grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Wirsing mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Würste im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anbraten. Wirsing dazugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse auf zwei Teller verteilen. Jeweils 5 Würste darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Mini-Kohlwürste **mit** **Buschbohnen**



Mit Bohnen statt Kohl

Sie finden hier ein Rezept für ein Gericht, das wirklich sehr schnell zubereitet ist. Nur das Putzen der Bohnen braucht etwas Zeit. Aber das Kochen auf dem Herd ist in 15 Minuten beendet.

Kohlwürste, die man ja gern aus Norddeutschland kennt, sollte man ja am besten – Nomen est omen – auch mit Kohl servieren. Es bieten sich Weißkohl, Grünkohl oder Wirsing an. Nun, ich hatte keines dieser Lebensmittel zu Hause. Und extra wegen eines Kohlkopfs wollte ich nicht zum Laden laufen.

Ich habe mir mit einem anderen Lebensmittel als Beilage beholfen, und zwar Buschbohnen. Sie passen auch gut zu den Kohlwürsten. Einfach nur in kochendem Wasser gegart und dann in der Pfanne ein wenig in Butter geschwenkt und leicht gesalzen. Eine schöne Gemüsebeilage.

Und die Kohlwürste sind natürlich sehr würzig, lecker und schmackhaft und passen gut in die kalte Jahreszeit. Ein sehr einfaches, aber empfehlenswertes Gericht.

Für 2 Personen:

- 500 g Mini-Kohlwürste (2 Packungen à 250 g, etwa 16 Stück)
- 500 g Buschbohnen (1 Packung)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Knackige, würzige Würste

Bohnen putzen und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin bei mittlerer Temperatur 12 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel in eine Schüssel herausheben.

Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Bohnen

einige Minuten durch die Butter schwenken. Leicht salzen.

Jeweils 8 Würste auf einen Teller geben. Etwas von den Bohnen dazu auf die Teller geben. Die restlichen Bohnen geben Sie in der Pfanne auf den Tisch zum Nachfassen, am besten auf einem Stövchen, um die Bohnen warm zu halten.

Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste mit Spitzkohl-Gemüse



Leckere, kleine Kohl-Würste

Ein Rezept für ein Gericht, das einem Gericht, das in Hamburg und ganz Norddeutschland heimisch und sehr gut bekannt ist, sich sehr stark annähert.

Denn der traditionelle Grünkohl-Teller wird mit – wie es der Name schon sagt – Grünkohl, dann Kohlwurst und Kasseler zubereitet.



Mit Kümmel für die bessere Verdauung

Hier gibt es zwar auch Kohlwürste, aber im kleinen Format. Dafür aber von der Menge her mehr.

Und als Gemüse verwende ich keinen Grünkohl, sondern Spitzkohl. Gehört ja zur gleichen Gemüse-Familie.

Ansonsten bekommt der Spitzkohl als Gewürze nur Salz und Pfeffer und eine große Prise Zucker.

Und noch eine Portion Kümmel zur besseren Verdauung.

Für 2 Personen:

- 16 kleine Kohlwürste (2 Packungen à 250 g)
- 10 große Spitzkohl-Blätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 TL Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Spitzkohl-Gemüse

Dicke, feste Strünke der Spitzkohl-Blätter jeweils etwas am Anfang eines Blattes entfernen.

Blätter in kurze, dicke Streifen schneiden.

Blätter in kochendem Wasser 2–3 Minuten blanchieren.

Kohlwürste in kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl darin einige Minuten durch die Butter schwenken und erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer, einer großen Prise Zucker und Kümmel würzen.

Spitzkohl auf zwei Teller verteilen.

Jeweils 8 Kohlwürste in der Mitte des Tellers platzieren.

Servieren. Guten Appetit!