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!

Eintopf mit Schinken-Kohlwürstchen und Kohlgemüse



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schinken-Kohlwürstchen (10 Stück, 1 Packung)
- 4 Blätter Wirsing
- 4 Blätter Rotkohl
- einige Blätter Chinakohl
- einige Blätter Mangold
- einige Blätter Mini Pak Choi
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Kohlwürstchen

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen und in schmale, kurze Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Würste quer kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Fond in einem Topf erhitzen und Kohlgemüse darin bei geringer Temperatur 15 Minuten zugedeckt garen. Würstchen dazugeben und alles weitere 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

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!

Winterlicher Wirsing-Kartoffel-Eintopf



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Wirsing und Kartoffeln

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden,

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Harten Strunk in den Wirsingblättern herausschneiden. Wirsingblätter in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Wirsing dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Da hat mir doch vor vielen Jahren ein befreundeter Foodblogger-Kollege für die Zubereitung von Rouladen geraten, die Rouladen vor dem Garen in Gemüsefond oder einer Sauce einzeln auf allen Seiten in Fett im Topf anzubraten und den Rouladen somit noch mehr Geschmack durch die entstehenden Röststoffen zu geben.



Mit einfacher Sättigungsbeilage

Und dieser Rat ist mir glücklicherweise beim Zubereiten der Rouladen eingefallen. Und ich habe ihn natürlich sofort in die Tat umgesetzt. Und tatsächlich bekommen die Rouladen deutlich mehr Geschmack als wenn man sie nicht vorher anbrät.

Klassische Rouladen bereitet man ja eigentlich mit Weißkohl zu. Dessen Blätter sind auch groß genug, dass ein Blatt für eine Roulade reicht.

Ich hatte einen Wirsing vorrätig, der nicht so groß geraten war. Und da reichte ein Blatt für eine Roulade nicht aus. Also habe ich für jede Roulade zwei Blätter verwendet, die Füllung jeweils in ein Blatt gegeben, dann mit dem zweiten Blatt zugedeckt, alles etwas zusammengerollt und mit Küchengarn verschlossen. Die Rouladen gelingen auch so.

Wichtig ist vor allem, dass man bei den Blättern ein wenig den dicken, weißen Blattstiel ein- und herausschneidet. Er ist so dick, fest und hart, dass er eventuell beim Garen der Rouladen nicht oder nur schwer durchgart. Außerdem lassen sich die Rouladen mit dem dicken Blattstiel nur schwer zusammenrollen.

Als Sättigungsbeilage gibt es einfach und klassisch Salzkartoffeln dazu.



Vor dem Schmoren angebraten
Und als Sauce für die Rouladen und die Beilage verwende ich den Gemüsefond, in dem ich die Rouladen gare.

Für 2 Personen:

- 8 große Wirsingblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Bioingwer
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Küchengarn
- 2 Tassen Gemüsefond

- 10 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel geben. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe mit Schale hineinreiben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Jeweils den dicken Blattstiel der Wirsingblätter spitz ein- und wegschneiden. 4 Wirsingblätter auf ein großes Schneidebrett legen und Füllung auf die Blätter verteilen, jeweils ein weiteres Blatt darüber legen, Rouladen zusammenrollen, Ränder einschlagen und jeweils mit Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Rouladen einzeln auf jeder Seite kurz anbraten, damit sie Röstspuren bekommen.

Alle Rouladen in den gleichen Topf geben, Gemüsefond dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und 15 Minuten vor Ende der Garzeit in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Rouladen mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf ein Arbeitsbrett geben. Küchengarn entfernen. Rouladen auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln dazugeben. Gemüsefond abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Fond über Rouladen und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Winter-Eintopf mit Kochwurst, Wirsing und Kartoffeln

In diesem Herbst und Winter hat es zumindest in unserer Region, also Großraum Hamburg, nur 1–2 Tage durchgehend den ganzen Tag Sonnenschein gegeben. Ansonsten war das Wetter immer bewölkt, und es hat sehr viel geregnet.



Mit Kochwurst

Sie kennen das sicherlich auch, man macht sich an einem Sonntag bei noch gutem Wetter auf einen ausgedehnten Sonntagsspaziergang. Und dann gerät man unterwegs nicht nur einmal in einen kleinen Schauer, sondern gleich noch ein zweites Mal in dann anhaltenden Regen. Und natürlich hat man weder Regenjacke mit Kapuze noch den Regenschirm dabei.

Sie kommen nach Hause und haben erst einmal die Nase kräftig voll. Aber genau da bietet sich ein solcher Eintopf, wie er hier beschrieben ist, als Winter-Eintopf zum Entspannen und

Genießen an. Wir Deutsche sind ja bekanntermaßen Weltmeister des Eintopfs und genießen diesen, so oft es geht. Alles kleinschneiden, in einen Topf mit Brühe geben, würzen, köcheln lassen, abschmecken und servieren. Lecker.

Für diesen Winter-Eintopf gibt es passenderweise Wintergemüse in Form von Wirsing. Dann einige große Kartoffeln für geschmackvollen, weichen Genuss. Und ebenfalls passenderweise zum Eintopf noch einige kleingeschnittene Kochwürste, die im Eintopf nur noch kurz gegart und erhitzt werden. Das Ganze mit einer frischen Gemüsebrühe, die man vorher schon portionsweise zubereitet und im Gefrierschrank eingefroren hatte.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsebrühe
- 4 Kochwürste
- 6 große Kartoffeln
- 8 Blätter Wirsing
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Leckeres Wintergericht
Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Bei den Wirsingblättern den großen, weißen Strunk jedes Blatts entfernen. Dann die Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden.

Würste quer in dicke Scheiben schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen. Kartoffeln dazugeben und 15 Minuten garen. Nach 5 Minuten Wirsing dazugeben und noch 10 Minuten mitgaren. Und 5 Minuten vor Ende der Garzeit Würstestücke dazugeben und nur noch erhitzen.

Eintopf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Kochwurst mit Wirsinggemüse

Ein schnelles Rezept für ein winterlich und durchaus nordisches Gericht? Mit zur Jahreszeit und Saison passendem Gemüse mit viel Wirsing? Und dann auch noch einige leckere, würzige Kochwürste dazu?



Norddeutsches Gericht

Kochen Sie es nach. Das Gericht ist in 10 Minuten vorbereitet. Und in ebenfalls 10 Minuten gegart. Schneller bekommen Sie solch ein typisch norddeutsches Gericht , das normalerweise eher mit Grünkohl zubereitet wird, nicht zubereitet.

Der Wirsing wird nach dem Garen noch kurz in der Butter geschwenkt und mit den glasigen Zwiebeln vermischt. Die Zwiebeln runden das Gemüse noch deutlich ab und geben einen gewissen Schmelz an das Gemüse.

Für 2 Personen:

- 6 Kochwürste (600 g)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr leckeres Gemüse
Petersilie kleinschneiden.

Zwiebeln putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Bei den Wirsingblättern den dicken, weißen Strunk jedes Blattes abschneiden. Dann die Blätter einmal halbieren und

dann quer in kurze, feine Streifen schneiden.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Kochwürste dazugeben und kurz mitgaren und erhitzen.

Parallel dazu Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Wirsing mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, zu den Zwiebeln geben und kurz in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben.

Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Wirsing-Suppe



Mit viel frischem Wirsing
Ein Rezept für eine einfache Suppe. Aber nichtsdestotrotz sehr schmackhaft.

Es werden ausschließlich frische Zutaten verwendet.

Da wäre einmal die selbst zubereitete Gemüsebrühe, die ich portionsweise genau für solche Zwecke eingefroren habe.

Und ein kleiner, frischer Wirsing als Einlage, kleingeschnitten, versteht sich.

Fehlt noch ein wenig Würze wie Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Fertig ist eine sehr leckere und wohlschmeckende Suppe.

Für 2 Personen:

- 1 kleiner Wirsing
- 800 ml Fleischbrühe
- Salz

- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit selbst zubereiteter Gemüsebrühe
Wirsing putzen und die festen Stiele entfernen.

Quer in schmale Streifen schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Wirsing dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

20 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hamburger Strudel



Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American

Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

Für 2 Personen:

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Schinkenbraten mit Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln



Lange geschmorter Schinkenbraten

Nicht nur Fleisch, vorwiegend solches mit langen

Fleischfasern, kann oder soll man schmoren.

Nein, man kann auch Gemüse schmoren.

Das gibt dann der Flüssigkeit, in der es geschmort wird, einen hervorragenden Geschmack.

Da ist dann nicht einmal ein Gemüsefond notwendig.

Und in der kalten Jahreszeit bietet sich vorwiegend eine Kohlsorte für Schmorgemüse an.

Hier wähle ich Wirsing dafür.

Als weitere Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln.

Für 2 Personen

- 500 g Schweine-Schinkenbraten
- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Wasser
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Leckeres Schmorgemüse

Braten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten.

Braten herausnehmen.

Wirsing in den Topf geben und Braten obenauf legen.

Mit dem Wasser ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Hitze 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten garen.

Sauce des Bratens abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf zwei Teller geben.

Das Schmorgemüse dazu verteilen.

Kartoffeln ebenfalls auf die beiden Teller verteilen.

Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Dicke Rippe mit Champignons und Wirsing



Lecker gegarter Wirsing

Für Schmorgerichte eigenen sich viele Fleischsorten. Das gehören Bratenfleisch, aber auch Suppenfleisch oder eben Rippchen.

Und die kalte Jahreszeit ist saisonal besonders dafür geeignet, einen Kohl als Beilage zuzubereiten.

Aus diesem Grund verwende ich für dieses Gericht dicke Rippen als Schmorfleisch.

Und für die Beilage frischen Wirsing.

Als zusätzliche kleine Beilage gibt es einige frische, braune Champignons, die ich einfach in der Fritteuse einige Minuten frittiere.

Für 2 Personen

- 800 g dicke Rippe (etwa 4 Stück)
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Blätter Wirsing
- 10 braune Champignons
- Olivenöl
- 8 Scheiben Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Lange geschmorte dicke Rippen

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Rippen darin auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Etwas Fond in einem Topf erhitzen und Wirsing darin etwa 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Champignons etwa 3 Minuten im siedenen Fett frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Sauce der Rippen die letzte halbe Stunde unzugedeckt bei hoher Temperatur auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge reduzieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Jeweils zwei Rippen auf einen Teller geben.

Champignons dazu verteilen.

Wirsing auf die beiden Teller dazugeben.

Jeweils zwei Stück Kräuterbutter auf eine Rippe geben.

Servieren. Guten Appetit!

Leber-Risotto



Kein echtes Risotto …

Dieses Rezept habe ich aus einem dicken Kochbuch zu allen Varianten der Zubereitung von Gerichten aus allen möglichen Kategorien.

Aber dies ist kein Risotto. Ein Risotto wird aus Risotto-Reis zubereitet, also einem Mittelkornreis, der die Eigenart hat, dass er beim richtigen Zubereiten außen schön durchgegart ist, jedoch der Kern innen noch leicht knackig und bissfest ist.

Außerdem wird ein Risotto so zubereitet, dass man nacheinander in mehreren Durchgängen jeweils einen Schöpflöffel Gemüsebrühe zum Reis gibt und ihn so etwa 15–20 Minuten unter ständigem Rühren gart, bis auch alle Flüssigkeit aufgenommen wurde und das Risotto so richtig schlotzig ist.

Allerdings war in dem Rezept zu diesem Risotto aufgeführt, das Risotto mit einem Langkornreis zuzubereiten. Und die Flüssigkeit wird auf ein Mal hinzugegeben und der Reis darin gegart. Also, kein Risotto.

Ich habe das Gericht aber dennoch nach dieser Anleitung zubereitet und anstelle des Langkornreises einfach Jasminreis verwendet.

Und eine Variation habe ich noch vorgenommen. Im originalen Rezept wird Chinakohl verwendet. Ich habe keinen Chinakohl vorrätig gehabt und habe stattdessen Wirsing verwendet.

Und, obwohl der Name des Gerichts nicht passt, muss ich sage, das Gericht schmeckt sehr gut.

Für 2 Personen

- 400 g Rinderleber (2 Scheiben)
- 2 EL Mehl
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Jasminreis
- 8 Blätter Wirsing
- etwa 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Wirsing und Leber

Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin einige Minuten glasig dünsten.

Reis dazugeben und kurz mit anbraten.

Mit zwei Schöpflöffeln Brühe ablöschen.

Zugedeckt 10 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Wirsing hineingeben, alles vermischen und nochmals 5 Minuten garen.

Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben.

Leber in kurze Streifen schneiden.

In eine Schale geben, mit dem Mehl bestäuben und gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Leber darin einige Minuten kross anbraten.

Risotto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Leber dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

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!

Schweineniere-Wirsing-Rolle

Ein Experiment. Ich habe die Nieren auf allen Seiten gesalzen und gepfeffert.

Dann habe ich große Wirsingblätter genommen und jeweils etwa zur Hälfte den dicken Strunk der Blätter entfernt.

Schließlich habe ich die Nieren jeweils in zwei Wirsingblätter gewickelt, diese mit Küchengarn zusammengebunden, in Butter in der Pfanne angebraten und in Riesling gegart.

Herausgekommen ist ein leckeres Röllchen- oder eher Rollen-Gericht, das sehr gut schmeckt.

Man kann dazu vielleicht noch Reis als Beilage servieren, aber das Gericht ist auch ohne Beilage eigentlich eine komplette Mahlzeit.

Die Nieren gelingen wirklich sehr gut, sind innen noch leicht rosé und schmecken hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:916]

Schweinebauch und Wirsing-Gemüse

Mal wieder etwas Fleisch nach den vielen Pasta-Gerichten mit Pesto.

Ich habe Schweinebauch-Scheiben gewählt. Diese habe ich vor der Zubereitung über Nacht in einer Marinade mit Olivenöl und rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker mariniert.

Dazu als Gemüse Wirsing. Diesen putze ich, schneide ihn klein und gare ihn in kochendem Wasser. Dann schütte ich das Wasser ab, gebe Schmand für ein schlotziges Gemüse hinzu und würze den Wirsing noch.

[amd-zlrecipe-recipe:700]

Zanderfilets auf Wirsingpüree-Bett

Heute einmal in Butter gebratene Zanderfilets.

Ich verwende keinen frischen Zander, dieser ist in meiner Gegend nur sehr schwer zu bekommen und auch sicherlich teuer. Ich greife auf Tiefkühlware zurück. Zwar nicht frisch, aber durchaus akzeptabel und in Butter gebraten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt schmeckt der Zander sehr gut und lecker.

Als Beilage wähle ich ein Püree aus Wirsing. Dazu schneide ich den Wirsing grob klein und gare ihn in Salzwasser. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren, etwas frisch geriebenen Parmesan

untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:599][amd-zlrecipe-recipe:599]