

Wirsing-Röllchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf Wirsing
- 200 g Steinpilze (alternativ Kräutersaitling oder Shiitake; oder auch Waldpilze)
- 1 -2 Zwiebeln
- Gewürze jeweils aus der Mühle Chili, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, Meersalz
- 20 g Butter



Wirsingküchle

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 500 g Wirsing
- Salz
- 1 Zwiebel
- 7 EL Öl
- 125 g Schinkenspeck am Stück
- Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Ei



Spaghetti mit Sahne Wirsing

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kleiner Wirsing
- 200 g Speck
- 1 Zwiebel
- 1 El Wein
- 1 Becher Schlagsahne
- 250 g Spaghetti
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Öl



So geht's:

1. 12 möglichst gleich große Wirsingblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren (sie sollten so weich sein, dass man die Blätter gut biegen kann.) Zwiebeln möglichst klein schneiden. Die Pilze klein schneiden.
2. In eine Pfanne geben wir Butter und lassen sie heiß werden, aber nicht braun. Hierin schwitzen wir die Pilze farblos an, geben dann die geschnittenen Zwiebeln hinzu. Alles in der Butter schwenken und mit Meersalz, Chili, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.
3. Die Wirsingblätter füllen wir mit der Pilzmasse und falten bzw. rollen die Blätter ein. Eine Auflaufform ausbuttern. Ca. 20 Min. bei ca. 120 Grad garziehen lassen.

So geht's:

1. Kartoffeln waschen, in wenig Wasser in ca. 25 Min. garen, abgießen.
2. Wirsing von Strunk und Rippen befreien, Blätter in Streifen schneiden, 2 Min. in Salzwasser blanchieren und abgießen.
3. Zwiebel abziehen, Speck und Zwiebel würfeln, in 1 EL Öl 4 Min. anbraten. Wirsing zugeben, offen bei mittlerer Hitze 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Ei und Wirsing mischen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mit nassen Händen Küchlein formen und portionsweise pro Seite 3 Min. in heißem Öl braten.

So geht's:

- Den Wirsingkohl putzen, halbieren und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen, in Streifen schneiden und mit geriebener Muskatnuss bestäuben.
- Den Speck würfeln, in heißem Öl kross anbraten, die Zwiebel fein würfeln und zu dem Speck geben. Den Wein und die Sahne dazugeben, kurz aufkochen lassen.
- Den Wirsingkohl in die Sauce geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die Spaghetti garen, abtropfen lassen und mit der Wirsingsahne vermischen