Rezept · Jau, das kennen wir alle: Im Herbst gibt’s Kohlrouladen mit ordentlich Hack drin und deftiger Specksoße dabei. Was aber, wenn sich Mitesser:innen angekündigt haben, die kein Fleisch essen? Dann gibt’s die Dinger eben vegetarisch. Das folgende Rezept ist aus einer Reihe von Anregungen zum Thema entstanden, mehrfach getestet und für gut befunden: Die Wirsingblätter umhüllen eine Füllung aus … Wirsing! Der wird mit Kartoffelstampf und Ei befestigt und mit Feta gewürzt. Ohne den griechischen Hirtenkäse sowie das Ei und die Sahne wär’s dann sogar vegan. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Die Zutaten (für 4 Portionen):

1 Wirsing
2 mittelgroße Zwiebeln
200 g mehlig kochende Kartoffeln
gehackte Petersilie
150 g Feta
2 mittelgroße Eier
1~2 Gläser Weißwein
ca. 150 g Sahne
neutrales Öl
Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. Zitronensaft

Die Zubereitung

Inzwischen blanchiere ich die großen Wirsingblätter schon gut anderthalb Stunden bevor ich mich an die Füllung mache. Dann können sie zwischen Küchenhandtüchern prima antrocknen. Noch drei Tipps. Erstens: Gib richtig VIEL Salz ins Blanchierwasser, tauch die Blätter einzeln für je 2~3 Minuten ein und sorge für richtig kaltes Abschreckwasser. Zweitens: Schneide später von den dicken Strünken mit dem großen Messer flache Späne ab – so lassen sich die Blätter besser biegen und rollen. Drittens: Leg die abgeschreckten Blätter zwischen Küchenhandtücher und press das Wasser mit dem Nudelholz raus.

Viertel den Restwirsing und schneide jeweils den Mittelstrunk recht großzügig raus. Schneiden den Kohl in etwa fingerbreite Streifen, die du dann in briefmarkengroße Stücke zerlegst. Würfle die Zwiebel klein und schwitze sie in der großen Pfanne glasig an. Nebenbei kochst du die Kartoffeln in der Schale für ungefähr 20~22 Minuten. Brate nun die

Krautflecken in der Pfanne mit den Zwiebeln recht scharf von allen Seiten an. Gieß ein bisschen Wein an und lass dann den Pfanneninhalt auf mittlerer Hitze für mindestens 12 Minuten schmoren. Der Wirsing sollte weich sein, aber noch ein ganz klein wenig Biss haben. Gib das Ganze dann zum Abkühlen in eine Schüssel. Lass die Kartoffeln abdampfen und abkühlen bevor du sie schälst. Drück sie dann durch die Kartoffelpresse in die Schüssel mit dem Wirsing. Hast du keine Presse, schneid die Kartoffeln in Stücke und bearbeite sie mit dem Kartoffelstampfer.

Zerbrösele den Feta in die Mischung und rühre alles glatt durch. Würze vorsichtig mit Salz und weißem Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss und wirf ein Händchen gehackte Petersilie dazu. Schlag die Eier hinein und rühre die Füllung zu einer halbwegs glatten Masse zusammen. Schmeck zum Schluss sorgfältig ab.

Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht’s weiter. Denn The Düsseldorfer versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch ein Abo oder den Kauf einer einmaligen Lesebeteiligung. Wir würden uns sehr freuen.

Jetzt geht’s ans Wickeln. Auf ein handelsübliches Wirsingblatt passen in der Regel zwei EL von der Füllung. Leg sie an den Rand des Blattes, wo der Strunk sitzt. Beginn aufzuwickeln, aber klapp die Seiten rechtzeitig nach innen, so dass eine Rolle mit rechteckigem Grundriss entsteht. Mit den angegebenen Mengen kriegst du sicher 12, vielleicht sogar 15 Röllchen hin. Sind die Blätter gut blanchiert und deshalb schön flexibel, brauchst du auch kein Garn zum Zubinden. Wenn du die Wickel mit der Nahtstelle ins heiße Öl gibst, werden sie zusammenkleben und intakt bleiben.

Wie gesagt: Heißes Öl. Optimal ist es, wenn alle deine Roulädchen in eine Pfanne passen – falls nicht musst du in zwei Durchgängen arbeiten. Und: Du brauchst einen Deckel für die Pfanne. Jedenfalls brätst du die Krautwinkel nun von beiden Seiten so scharf an, dass sich eine braune Oberfläche mit ein paar schwarzen Stellen bildet. Ist das geschehen, gießt du den Weißwein an und lässt ihn auf hoher Flamme recht weit verkochen. Gib dann die Sahne hinzu, dreh die Platte auf eine niedrige Stufe, setz den Deckel auf und lass die Rollen

ungefähr 12 Minuten schmoren. Hol die Wickel aus der Soße und stell sie warm. Es kann sein, dass die Tunke nur noch abgeschmeckt werden muss. Kann aber auch sein, dass es zu wenig ist oder zu flüssig. Im ersten Fall hilft, noch eine Runde Wein und Sahne einkochen zu lassen, im zweiten Fall kannst du gern mit ein wenig in kaltem Wasser angerührter Speisestärke nachhelfen.

Serviert werden die vegetarischen Krautwickel mit der Soße und Salzkartoffeln und Brot zum Tunken. Varianten: Du kannst die Füllung gut mit geräuchertem Paprika und Cayenne anschärfen. Ein Hauch Knoblauch schadet auch nicht. Petersilie muss meiner Meinung nach nicht sein, ich gebe stattdessen gern getrockneten Majoran und/oder Oregano an die Füllung.