



Rezepte

Beilagen

mit Küchenchef
Harald Becker  Deutsches
Rotes
Kreuz

Beilagen

Kleine westfälische Kohlköpfchen

Zutaten für 4 Personen:

1Kopf Wirsing
200 g Zwiebeln
150 g gewürfelter durchwachsener. Bauchspeck
2 eßl. Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Creme fraiche

Zubereitung

Den Wirsing putzen und waschen. Die Strünke keilförmig herausschneiden oder mit einem scharfen Messer den Strunk anschneiden.

Die Blätter in reichlich kochendem Wasser ca. 5 Min blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. (Die Farbe wird dabei erhalten). Übrige Blätter in kleine Würfel schneiden.

Speck und Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Wirsingwürfel auffüllen und in der Pfanne anschwitzen. Nun mit Creme fraiche die Masse abbinden und einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Die Wirsingblätter in eine kleine Kelle legen und mit der Masse füllen und anschließend zu kleine Bällchen formen.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Die kleinen Kohlköpfchen darin anschwitzen.

Diese Beilage kann zu allen typischen Gerichten wie z.B. Schweinefilet, Bratenstücke oder Wildgerichten gereicht werden.

Ein Highlight könnt Ihr darin setzen, wenn Ihr im Herbst dies Kohlköpfchen mit frischen Pfifferlingen füllt