

Informationen zur Sendung vom 22.02.2021

Wiringsäckchen auf Senfrahmsauce

Von Ulla Scholz

Zutaten (3-4 Portionen)

Wiringsäckchen

1 kleiner Wirsing
500 g Kartoffeln
250 g Mettwurst
200 ml Sahne
1 EL getrocknetes Bohnenkraut
Salz
Pfeffer
Muskat
3 EL Senf
Einige Dillzweige
Öl oder Schmalz zum Anbraten

Außerdem

Frische Blattpetersilie
50 g Pinienkerne

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser circa 25 Minuten garen. Abschütten und etwas Kochwasser für das Ablöschen des Wirsinggemüses aufbewahren. Danach die heißen Kartoffeln mit einem Stampfer zerdrücken.

Während das Gemüse kocht, werden etwa 12 äußere Wirsingblätter unten am Strunk mit einem Messer abgetrennt. Restlichen Wirsing in feine Streifen teilen.

Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Mettwurst in Scheiben teilen. Beides zur Seite stellen.

In einem größeren Topf Wasser erhitzen und salzen. Die Wirsingblätter vorsichtig blanchieren, in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser legen und anschließend zum Abtropfen auf einem Handtuch ausbreiten. Die Strünke der Blätter bis zur Mitte keilförmig wegschneiden.

Danach im gleichen Topf die Zwiebelwürfel in anschwitzen und die feinen Kohlstreifen zugeben. Das Gemüse rundum kräftig anbraten, anschließend mit etwas Kartoffelwasser ablöschen. Alle Gewürze und die Mettwurststücke zugeben. Circa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Zum Abbinden den Kartoffelstampf unterheben. Die Kohlblätter ausbreiten und eine entsprechende Menge Wirsing hineingeben und einwickeln. Die Säckchen mit Holzstäbchen fixieren und mit etwas Küchengar zusammenbinden.

In einer Pfanne Schmalz oder Öl erhitzen und die Wiringsäckchen von der Standfläche her etwas anschwitzen. Die Sahne mit Senf verrühren und zugießen. Einen Deckel auflegen und das Gemüse einige Minuten bei kleiner Herdtemperatur in der Sauce ziehen lassen.

Informationen zur Sendung vom 22.02.2021

Wiringsäckchen auf Senfrahmsauce

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Wiringsäckchen auf Tellern verteilen und mit Blattpetersilie und Pinienkernen garnieren.

Meine Küchentipps

Alles aus einem Topf

Schnell, einfach und etwas rustikaler wird das Unterwegsgericht, wenn wir alles in einem einzigen Kochtopf zu einem Wirsingkartoffelstampf verarbeiten.

One-Pot-Schnell-Variante

Dafür Öl /Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel anbraten und mit geschälten Kartoffelstücken auffüllen. Nun knapp mit Wasser bedecken, würzen und 15 Minuten kochen lassen. Feingeschnittene Wirsingstreifen, Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und 1 EL Senf sowie etwas Sahne zugeben. Weitere 10 Minuten garen und dann grob stampfen. Die vorbereiteten Mettwurststücke unterheben und den Deckel auflegen. Kurz ziehen lassen und sofort servieren.

Küchenzubehör für die feine Variante

Kartoffelschälmesser
Kochmesser
Kartoffelstampfer
Kleiner Schneebesen /Kochlöffel
Sieb
Mittelgroße Schüssel
Schneidebrett
Küchengarn
Küchenhandtuch
Zahnstocher
Kleiner Kochtopf (Kartoffeln)
Großer Kochtopf (Wirsing blanchieren/Gemüse anschwitzen)
Pfanne mit hohem Rand und Deckel

Vegetarische und vegane Variante

Das Gemüse mit Butter bzw. Öl anbraten und später den Stampf – statt mit Mettwurst – mit eingelegten Trockentomaten oder Räuchertofu verfeinern. Die Sahne für die Senfsauce kann durch Hafercreme ausgetauscht werden.

Gute Fahrt und viel Vergnügen beim Nachkochen wünscht Ihnen Ulla Scholz!