Rezept der Woche: Wirsingnudeln à la Krautfleckerl

Die Kombination aus Kohl und Nudeln findet in den üblichen Rezeptbüchern durchweg als "Krautfleckerln" statt, einem ziemlich folkloristischen Gericht aus dem Alpenraum, mit dem gewisse Fernsehköche bisweilen ihre Bodenständigkeit zu beweisen trachten. Nun ist der dabei eingesetzte Weißkohl ein eher derbes Gemüse. Wer's feiner mag, greift bei (fast) allen Rezepten, in denen der blaße Kohl mit den harten Blättern vorkommt, statt dessen lieber zum feingekräuselten Wirsing. Der gehört eher in die etwas feinere Küche und hat auch das wesentlich raffiniertere Aroma. Deswegen nutze ich ihn auch für die Kohlrouladen, die bei mir bekanntlich "Wirsingpäckchen" heißen. Hat es die gegeben, liegt in der Regel der halbe Wirsing herum und wartet auf seine Verspeisung. Und so kommt es zu meinen Wirsingnudeln...

Die Zutaten (für 4 Portionen):

ca. 750 g Wirsing
100 g durchwachsener Räucherspeck
1 kleine Zwiebel
1 Glas trockener Weißwein
125 g Schlagsahne
300 g Spiralnudeln
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Am besten viertelst du den Restkopf des Wirsings, dann kannst du den Strunk jeweils als Keil rausschneiden. Die Blätter schneidest du in nicht zu feine Streifen. Schneide vom Speck die Schwarte ab und zerteil ihn in kleine Würfel. Tipp: Das Fett der Schwarte kannst du in einer trockenen Pfanne auf Stufe 3 gewinnen; die ausgelassenen Schwarten wirfst du weg. Auf jeden Fall lässt du die Speckwürfel auf kleiner Hitze aus. Sobald die in ihrem eigenen Fett schwimmen, drehst du für ein paar Minuten auf Stufe 7 oder 8; dann werden sie knusprig. Nimm sie aus der Pfanne und lass sie auf Küchenrollenpapier abtropfen. Gieß vom Fett in der Pfanne so viel weg, dass ein feiner Film bleibt. Darin schwitzt du zuerst die feingewürfelte Zwiebel an. Dann sollte die Hitze etwa bei Stufe 6 oder 7 liegen, denn jetzt kommen die Wirsingsstreifen hinein.

Die dürfen, nein, sollen - zumindest teilweise - rösten. Sobald der entsprechende nussige Duft entsteht, beginnst du durchzurühren, bis alle Streifen mit dem Fett überzogen sind. Platte auf 9 stellen und ein mittelgroßes Glas Weißwein angießen. Das zischt, und in weniger als drei, vier Minuten ist der Wein beinahe verkocht. Schalte runter auf Stufe 2. Nun kommt der entfettete Speck hinzu. Außerdem Sahne nach gusto - prächtig ist ein 125-Gramm-Becher, aber du kannst selbst entscheiden, wie mächtig du es haben willst. Es sollte nur genug Flüssigkeit in der Pfanne entstehen, dass nichts anbrennt. Denn nun kommt der Deckel auf die Pfanne, und das Ganze dünstet 10 bis 12 Minuten vor sich hin. Zeit genug, die Nudeln zu garen.

Zum Schluss wirst du den Wirsing vorsichtig (Speck ist salzig) salzen und großzügig

schwarzpfeffern. Mehr nicht. Ist die Pfanne groß genug, kannst du die Nudeln dazugeben und die Sache quasi als Eintopf servieren. Macht aber nichts, wenn Wirsing und Nudeln separat aufgetragen werden. Die Kosten liegen übrigens bei weniger als einem Euro pro Portion - dafür gibt's nicht mal eine kleine Pommes... Vegetarier können den Speck (wie fast immer bei ähnlichen Gerichten) durch Räuchertofu ersetzen. Veganer wählen zusätzlich Sojacreme (oder sogenannte "Kochsahne", die rein pflanzlich ist) statt Sahne.