

Um den Strudel an sich ranken sich allerlei Mythen. Zum Beispiel, dass der Teig – uh, ah – superschwer selbst herzustellen sei und man deshalb besser zu fertigem Industriekram greifen sollte. Das ist natürlich Quatsch, denn die einfachste Variante des Strudelteigs besteht aus nichts als Mehl, Wasser und Öl. Langweilig. Kürzlich hatte ich Maultaschen im Sinn, die ja bekanntlich aus selbstgemachtem Nudelteig bestehen. Und da fiel mir ein, dass fertige, beim Metzger in Baden oder Schwaben gekaufte Maultaschen oft keine Taschen sind, sondern Stücke von Rollen, dass also die Füllung eingewickelt ist. Und so entstand die Idee der Wirsing-Rolle, denn der feine Kohl sollte ursprünglich als Maultascheninhalt dienen. Dann fand ich zudem auch noch ein Rezept, bei dem gefüllte Nudeln quasi als Auflauf gegart werden. Und zu guterletzt beschloss ich, die Wirsing-Rolle mit einer Tomatensosse zu versehen. Und das alles kannst du auch.

Ausgelegt ist das Rezept auf vier Portionen für gute Esser, wenn es keine Vorspeise und keinen Seitensalat dazu gibt. Dann besteht der Nudelteig aus 200 Gramm Mehl 405, 50 Gramm Hartweizengrieß, einer Prise Salz, einem mittelgroßen ganzen Ei, zwei Dotter von mittelgroßen Eiern, 4 bis 5 Esslöffeln kaltes Wasser und 2 bis 3 Esslöffeln bestes Olivenöl. Vermeng das ganze grob mit einer Gabel und geh dann mit dem Rührgerät und Kneten ans Werk. Erzeuge aus der Mischung einen zusammenhängenden Teig. Gib ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche und arbeite den Teig so lange mit den Händen durch bis er ganz homogen ist und außen glänzt. Wickle den Klumpen in Klarsichtfolie und lass ihn mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Derweil rückst du dem Wirsing zu Leibe. Du brauchst am Ende 600 bis 800 Gramm feine Kohlstreifen, sodass der Wirsing nach dem Entfernen der äußeren, harten Blätter schon mindestens ein Kilo wiegen sollte. Zerleg das Ding in Viertel und schneide jeweils den Strunk großzügig raus. Dann machst aus jedem Viertel feine Streifen. Weiter im Mis-en-place: Würfle 50 bis 100 Gramm durchwachsenen Räucherspeck. Schäle und hacke ein knapp daumengroßes Stück Ingwer und eine halbe Knoblauchzehe. Bereite 300 und bis 400 Milliliter heiße Hühnerbrühe vor und stell 200 Gramm Sahne parat. Stoße einen knappe Teelöffel ODER Kümmel im Mörser an und vermisch das Ergebnis mit einigen Thymianblättchen sowie etwas geriebener Muskatnuss. Gib ein bisschen Olivenöl in einen passend großen Topf und lass den Speck auf eher geringer Hitze aus. Gib Ingwer und Knoblauch kurz dazu, rühr alles durch und dreh die Fallem höher. Schwitze nun die Wirsingstreifen sorgfältig und gleichmäßig an. Rühr dabei alles ständig durch. Jetzt kannst du schon ein erstes Mal salzen. Dann dreh

schwarzen Pfeffer drüber und arbeite die Gewürzmischung ein. Gieß die Hühnerbrühe an und lass den Wirsing nur 5 Minuten im offenen Topf schmoren. Kipp die Sahne hinein und rühr um. Bring das Ganze zum Kochen und dreh wieder runter, um die Füllung noch einmal 5 Minuten schmoren zu lassen. Schmeck noch einmal mit Salz und Pfeffer ab. Dann gib den Wirsing auf ein Sieb und fang die Schmorflüssigkeit auf.

Heiz den Ofen auf 180° Umluft vor. Lass die Füllung ein bisschen abkühlen. Hol den Teig aus dem Kühlschrank und roll ihn auf einem bemehlten Küchenhandtuch so dünn wie möglich als Rechteck aus. Das sollte etwa 50 Zentimeter lang und 30 bis 35 Zentimeter breit sein. Verteil die Füllung auf dem Teigdreieck, lass dabei an den Längsseiten etwa 2 Zentimeter frei. Nun rollst du den Teig samt Füllung unter ein wenig Druck auf. Drück die Enden an den Schmalseiten zu und lass die Rolle ein wenig ruhen. Inzwischen butterst du eine Auflaufform aus. Die sollte von der Grundfläche her ungefähr halb so groß sein wie das Teigrechteck. Du kannst auch umgekehrt herangehen, also die Größe des Rechtecks nach einer vorhandenen Auflaufform bemessen. Ideal ist übrigens eine RUNDE Form von 30 Zentimetern Durchmesser. Jetzt schneidest du von der Rolle 9 bis 11 gleich dicke Scheiben von jeweils um die 4 bis 5 Zentimetern Breite ab und stellst sie mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht in die Form. Je enger die Dinger stehen, desto besser, weil sie dann beim Garen und späteren Servieren nicht auseinanderfallen. Zuletzt gießt du die aufgefangene Schmorflüssigkeit an – die Rollen sollten gerade eben bedeckt sein.

Im Ofen gart der Teig jetzt in der Soße – das dauert etwa 35 bis 40 Minuten. Achte darauf, dass die Oberkanten des Teigs nicht dunkelbraun oder gar schwarz werden. Die aufgerollten Nudeldinger werden in der Form zu Tisch gebracht. Im Idealfall haben sie die angegossene Flüssigkeit komplett aufgesaugt. Es macht aber auch nichts, wenn sie noch im Feuchten stehen. Dazu passt eine möglichst simple Tomatensoße. Zum Beispiel: Den Inhalt einer Dose Pizzatomatenstückchen mit einer halben durchgepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer sowie einem Schüsschen Balsamico erhitzen. das schmeckt!

Vegetarier lassen einfach den Speck weg. Veganer bereiten den Teig ohne Eier nur im Mehl, Salz, Wasser und Öl – dann ist er aber nicht so elastisch und sehr viel schwieriger zu verarbeiten. Die Sahne kann man weglassen oder stattdessen eine Ersatzsahne nehmen. Schmecken tut es auf jeden Fall auch so.

Nudelteig

200 Gramm Mehl 405

50 Gramm Hartweizengrieß

1 Prise Salz

1 mittelgroßes ganzes Ei

2 Eigelb von mittelgroßen Eiern

4 – 5 Esslöffel kaltes Wasser

2 – 3 Esslöffel bestes Olivenöl

Wirsing-Füllung

ca. 600 bis 800 Gramm Wirsing-Streifen

50 bis 100 Gramm fein gewürfelter durchwachsener Räucherspeck

1 daumengroßes fein gewürfeltes Stück Ingwer

1 halbe feingehackte Knoblauchzehe

300 bis 400 Milliliter Hühnerbrühe

200 Gramm Sahne

ein paar Thymianblättchen

ein bisschen geriebene Muskatnuss

ein knapper Teelöffel Fenchelsaat ODER Kümmel

ein wenig frisch genahlener schwarzer Pfeffer

Salz