

So wie der Kürbis zum Herbst gehört, gehört der Kohl in den Winter. Dazwischen existiert der feinere Cousin des Weißkohls, der Wirsing. Nun gehört die Kohlroulade ja so was von zur gutbürgerlichen Küche, dass man sie nicht selten in Gastwirtschaften auf der Karte findet. Wobei: Kohlroulade heißt es nördlich des Mainäquators, südlich davon spricht man eher von Krautwickeln. Die Idee ist, einen fein gewürzten Fleischteig in Kohl- bzw. Wirsingblätter einzuwickeln und das Ganze zu schmoren. Weil das selbst mit dem feinen Wirsing eine deftige Sache ist, gehört eine deftige Specksoße dazu – ein bisschen Kartoffelpüree dazu, und schon hast du was Nettes für den Herbst.

Die Zutaten (für 4 Personen):

8 große Wirsingblätter
400 g gemischtes Hack
ca. 100 g durchwachsenen Räucherspeck
1 große Gemüsezwiebel
1 Brötchen von gestern
1 mittelgroßes Ei
süßer Senf, Tomatenketchup
Salz, Pfeffer, Muskat, getrockneter Majoran
Öl, Mehl, evtl. Gemüsebrühpulver

Die Zubereitung:

Wie meist bei Hackfleischteigen ist es sehr ratsam, den ein, zwei Stunden vor dem Kochen schon anzusetzen. Dann verteilen sich die Aromen besser und die Masse bappt auch doller. Meine für solche Füllzwecke entwickelte Farce (die auch mit anderen Gemüsen harmoniert) geht so: Das Brötchen wird eingeweicht und später ausgedrückt. Eine Hälfte der Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten. Das Hack wird mit dem Ei und diesen Zutaten vermischt. Es kommen 1 guter Teelöffel süßer Senf, 1 EL Ketchup dazu sowie getrockneter Majoran hinein. Gewürzt wird mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Die Masse mit den Fingern(!) durchmischen und kneten. Stehenlassen und vor dem Füllen nochmal durchkneten.

Vom Wirsing nimmst du zunächst alle äußeren Blätter ab, die unschön sind oder vielleicht sogar vom Schneckenfraß befallen. Und zwar klappst du die nach außen und schneidest sie

dann am Strunk ab. Dann brauchst du genau acht schöne große Lappen, die du auf dieselbe Weise erntest. Aus diesen Blättern schneidest du die dicke Rippe in der Mitte dreieckig aus. Und der Rest? Du schneidest den Kopp in Viertel, trennst jeweils den Strunk raus und zerlegst die Kohlteile dann in Streifen. Die werden ebenfalls blanchiert und können nach dem Trocknen prima eingefroren werden. Der Topf zum Blanchieren kann gar nicht groß genug sein. Das Wasser darin sollte recht stark gesalzen sein und sprudelnd kochen. Daneben steht eine ebenfalls möglichst große Schüssel mit kaltem Wasser, das du mittels Eiswürfeln noch kälter machst. Und daneben hast du ein Küchenhandtuch ausgebreitet. Nun stopfst du die großen Blätter ins brodelnde Wasser, worin es etwa zwei Minuten zu verbleiben hat. Dann nimmst du die Blätter einzeln – am besten mit einer Kochzange – raus und wirfst sie ins Kalte. Und dann von da aufs Handtuch. Schön vorsichtig, die Dinger sind bisschen empfindlich. Von oben tupfst du sie mit einem weiteren Handtuch ab.

Nun wird gefüllt. Du nimmst zwei Blätter, breitest sie auf einem Schneidbrett aus, sodass sie sich am ausgeschnittenen Strunk komplett überlappen. Da hinein legst du einen Hackfleischkloß aus ungefähr zwei Esslöffeln der Farce. Dann schlägst du die überstehenden Ende darüber – zuerst längst, dann die Enden – und drückst die Sache fest. Dann bindest du einen solchen Wirsingwickel mit Kochgarn überkreuz fest zu. Nun erhitzt du ein wenig neutrales Öl in einer großen Pfanne mit höherem Rand. Das darf recht heiß werden, denn die dort hinein gelegten Päckchen sollen schon ein bisschen braune Kruste entwickeln – von wegen Röstaromen und so... Also brätst du die Wickel erst von einer Seite (etwa zwei Minuten), dann von der anderen an. Dann löschst du rasch mit einem Gläschen Weißwein ab, der komplett verkocht. Gieß heißes Wasser dazu, auf dass die Päckchen halb in der Flüssigkeit stehen. Du kannst das Wasser mit einem Hauch Gemüsebrühpulver würzen, musst aber nicht. Deckel drauf und bei ganz niedriger Temperatur ca. 15 bis 20 Minuten schmoren.

Gleichzeitig bereitest du die Specksoße zu. Den durchwachsenen Räucherspeck hast du gewürfelt und lässt ihn bei milder Hitze in einer Sauteuse aus. Die zweite Hälfte der Gemüsezwiebel hast du in klitzekleine Würfel geschnitten. Sobald der Speck bräunt und sein Fett abgegeben hat, wirfst du die Zwiebel dazu und lässt sie leicht angehen. Dann puderst du einen gestrichenen Esslöffel Mehl darüber, rührst durch und gießt dann mit heißem Wasser auf. Das muss jetzt so richtig brodeln bis es sämig wird. Gewürzt wird mit wenig Salz und ein bisschen weißen Pfeffer. Wie gesagt: Klassisch gehört ein (eher steifes) Kartoffelpüree dazu,

aber Salzkartoffeln passen natürlich auch zu der Specksoße.