



Gebratener Wirsing Kohl mit Käse



Zutaten

- 1 Wirsingkohl
- 140 Gramm Henri Willig Reiner Perfekter Biskuitkäse, gerieben
- 250 Milliliter Schlagsahne
- 2 Esslöffel scharfer Senf
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 Teelöffel Zitronenschalen
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Fein gehackte Petersilie
- Saatgutmischung

Rezept für Wirsing Kohl

Dieses Rezept für gebratenen Wirsing mit cremiger Käsesauce ist eine wahre Geschmacksexplosion und eine überraschende Art, diesen vielseitigen Kohl zuzubereiten - nur ein wenig anders als der klassische **Wirsingeintopf**! Das von der französischen und schweizerischen Küche inspirierte Gericht kombiniert den Geschmack von gebratenem Wirsing mit einer reichhaltigen Käsesauce auf der Basis von würzigem Senf, Knoblauch und einem Hauch von Zitrone. Das knusprige Äußere der Kohlscheiben bildet einen wunderbaren Kontrast zu der cremigen Sauce. Abgerundet mit frischen Kräutern und einer Saatenmischung eignet sich dieses Gericht perfekt als Beilage für ein festliches Abendessen oder als schmackhaftes vegetarisches Hauptgericht. Die einfache Zubereitung und der intensive Geschmack machen dieses Rezept zu einem echten Favoriten für kalte Tage!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auslegen.
- 2: Schneiden Sie den Wirsing durch den Strunk in zwei Hälften und dann jede Hälfte in sechs Keile. Achten Sie darauf, den Strunk in jedem Stück zu lassen, damit der Kohl nicht auseinanderfällt.
- 3: In einer Schüssel zwei Drittel des geriebenen Käses mit der Speisestärke vermischen.
- 4: Die Sahne in einem mittelgroßen Topf erhitzen und den scharfen Senf, den geriebenen Knoblauch, die Zitronenschale, Salz und Pfeffer hinzufügen. Diese Mischung vorsichtig zum Kochen bringen.
- 5: Nun die Käsemischung nach und nach in die heiße Sahne geben, dabei immer wieder gut umrühren. Achten Sie darauf, dass der Käse jedes Mal vollständig schmilzt, bevor Sie mehr hinzufügen. Rühren Sie die Sauce weiter, bis sie dick und cremig ist. Gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6: Die Wirsingscheiben rundherum mit der Hälfte der Käsesoße bestreichen und mit einer zusätzlichen Schicht geriebenem Käse bestreuen, um einen knusprigen Belag zu erhalten.
- 7: Die Kohlscheiben auf das Backblech legen und im Ofen 15-20 Minuten rösten, bis die Oberseite beginnt, goldbraun zu werden. Die Kohlspalten umdrehen und die andere Seite weitere 10-15 Minuten braten.
- 8: Die restliche Käsesauce bei mittlerer Hitze erwärmen, so dass sie wieder warm und flüssig ist. Die warme Käsesoße in eine flache Schale oder auf einen Servierteller gießen und die gerösteten Kohlscheiben darauf anrichten. Mit gehackten Kräutern und einer Körnermischung garnieren, um die Konsistenz zu verbessern.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Kann ich Wirsingkohl durch eine andere Kohlsorte ersetzen?

Ja, Sie können Wirsing durch andere Kohlsorten ersetzen, auch wenn der Geschmack und die Konsistenz etwas anders sein werden. **Grünkohl** oder **Spitzkohl** sind gute Alternativen, da sie eine ähnliche Textur und einen milden Geschmack haben und sich auch gut im Ofen braten lassen. **Rotkohl** kann ebenfalls verwendet werden, hat aber eine festere Textur und einen etwas süßeren Geschmack; bedenken Sie, dass die Garzeit eventuell etwas länger sein muss, um die gleiche Zartheit zu erreichen.

Tipp: Sie können auch einen anderen Gouda-Käse wählen oder verschiedene Käsesorten miteinander kombinieren, um einen komplexeren Geschmack zu erzielen.

Dieses Rezept wurde von [Culine](#) kreiert.
