

# Wirsingwickel Szegediner Art

## Für 4 Personen

### Für die Wirsingwickel:

2 EL Senfsaat	1 Wirsingkopf	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	80 g durchw. Speck
geräuch. Paprikapulver	gemahl. Kümmel	Chilipulver
2 EL flüssige Butter		

### zusätzlich:

5 Zweige Majoran	2 rote Paprikaschoten	1 Bio-Limette
2 EL Olivenöl	Salz	Chilipulver
geräuch. Paprikapulver	100 g Sauerkraut (Dose)	Pflanzenöl
150 g Schmand		

Senfsaat in einem Topf mit Wasser etwa 10 Minuten kochen, anschließend absieben.

Den Wirsing putzen, ggf. äußere sehr grobe Blätter entfernen.

Zunächst pro Person je drei äußere Blätter ablösen und den Strunk entfernen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen und die Wirsingblätter darin kurz blanchieren. Anschließend direkt in Eiswasser abschrecken und auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtropfen.

Restliche (inneren) Wirsingblätter lösen, jeweils den Strunk entfernen. Die rohen Wirsingblätter in feine Streifen schneiden.

Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Speck fein würfeln und in einer Pfanne kross auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und anschwitzen. Die Wirsingstreifen zugeben, leicht salzen und kurz anbraten, bis das Wasser der Kohlstreifen verdampft ist.

Die vorgegarten Senfkörner zugeben, mit Paprikapulver, Kümmel, Chilipulver und Salz abschmecken.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft (130 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die blanchierten Wirsingblätter mit den Wirsingstreifen füllen und fest zusammenrollen.

Die Wirsingrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit der Butter bepinseln und im vorheizten Ofen ca. 12-14 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Majoran abbrausen, trocken schütteln und die kleinen schönen Blattröschen abzupfen und für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Blätter abzupfen und fein schneiden.

Paprika waschen, mit einem Sparschäler die Haut dünn abschälen.

Dann Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika fein würfeln.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Paprikawürfel darin kurz anrösten.

Dann Paprika in eine Schüssel geben, geschnittenen Majoran, Limettenabrieb- und Saft zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Chilipulver und Paprikapulver würzen.

Das Sauerkraut auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtrocknen.

In einem hohen Topf das Frittieröl auf ca. 160 Grad erhitzen.

Sauerkraut darin langsam goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Wirsingwickel in der Mitte der vorgewärmten Teller anrichten.

Den Paprikasalat und kleine Schmandkleckse darauf verteilen. Das frittierte Sauerkraut darauf geben und mit Majoranblättchen garnieren.

Tipp: Aus dem Schmand lassen sich schöne Nocken formen, wenn man ihn 1 Stunde vor dem

Anrichten auf ein sauberes Leinen- oder Geschirrtuch streicht und kaltstellt.

Michael Kempf am 19. Januar 2021