

Rezept

Gefüllter Kohl

Ein Rezept von Gefüllter Kohl, am 25.06.2026

Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze	70 ml Milch
50 g Weißbrot (am besten vom Vortag)	1 große, dicke Möhre
1 dünne Stange Lauch	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Schweine- oder Butterschmalz
1 EL gehackter Thymian	1 EL gehackter Majoran (ersatzweise 1 TL getrockneter Majoran)
Salz	Pfeffer
300 g rohe grobe Schweinsbratwürste	300 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe L)	frisch geriebene Muskatnuss
1 Wirsing (ca. 1 kg)	100 g Räucherspeck
100 g Crème fraîche	4-5 EL Brühe (oder Pilzeinweichwasser)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit 200 ml kochend heißem Wasser übergießen und ca. 30 Min. quellen lassen. Milch in einem Töpfchen erhitzen, Brot in kleine Würfel schneiden, dazugeben und gut verrühren, damit es sich richtig vollsaugt. Möhre schälen, putzen und in winzig kleine Würfel schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, putzen, die Hälften nochmals längs in schmale Streifen und diese in Stückchen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze abgießen, das Einweichwasser bei Bedarf auffangen, Pilze ausdrücken und klein hacken.
2. Schmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Lauch und Möhre dazugeben und unter Rühren 3-5 Min. weiterdünsten. Pilze, Thymian und Majoran dazugeben, salzen, pfeffern und kurz braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse abkühlen lassen.
3. Das Brot mit einer Gabel oder mit der Hand gut zerdrücken. Würste aufschneiden und die Füllung aus der Pelle zum Hackfleisch in eine Schüssel drücken. Eingeweichtes Brot und Ei dazugeben und alles gründlich mit den Händen zu einem glatten Fleischteig verkneten. Abgekühltes Gemüse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermengen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kohl in einzelne Blätter teilen – bis auf einen kleinen, inneren Teil – und waschen. Die harten Blattrippen flach schneiden, das Wirsinginnere grob zerteilen. Den Speck klein würfeln und in einem ofenfesten Topf oder Bräter (ca. 25 cm Ø) mit Deckel verteilen. 4-5 äußere Wirsingblätter leicht überlappend darauflegen (Wölbung nach unten), leicht salzen und pfeffern. Ein Drittel der Fleischmasse darauf verteilen, etwas Wirsinginneres daraufgeben und festdrücken. Darauf wieder 4-5 Wirsingblätter legen, salzen, pfeffern und mit einem weiteren Drittel Hackmasse belegen. So fortfahren, bis die Fleischfarce aufgebraucht ist. Mit übrigen Wirsingblättern abdecken (jetzt mit der Wölbung nach oben), salzen und pfeffern. Den Wirsing zugedeckt im Ofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 1 Std. garen.

5. Crème fraîche mit Brühe oder Pilzwasser leicht flüssig und glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gleichmäßig auf dem Wirsing verteilen. Den Deckel wieder auflegen und den Wirsing 15-20 Min. weitergaren, dann noch offen in ca. 10 Min. bräunen lassen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Stücke schneiden. Der gefüllte Wirsing schmeckt besonders gut zu einfachem Kartoffelbrei oder Käse-Kartoffelbrei.