Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Grünkohl mit Quarkfüllung

Ein Rezept von Grünkohl mit Quarkfüllung, am 11.11.2026

Zutaten

800 g	Grünkohl (mit möglichst breiten Blättern)
2 Scheiben	altbackenes Weißbrot (etwa 50 g, vom Vortag)
1 Stange	Lauch
1 TL	Kümmelsamen
250 g	Quark
	Salz
	Salz
100 g	durchwachsener Räucherspeck
2 EL	Butter
50 g	Bergkäse
2	Eier (M)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl gründlich waschen, die Stiele abschneiden. In einen großen Topf etwa 10 cm hoch Wasser füllen, aufkochen und salzen. Kohlblätter darin etwa 5 Minuten kochen lassen. Kohl in ein Sieb gießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Brot in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser bedecken, weich werden lassen.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Schwarte und alle Knorpel dabei wegschneiden. Vom Lauch das Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Die Lauchstange der Länge nach aufschlitzen und gründlich waschen, auch zwischen den Schichten. Den Lauch fein hacken.

3. In einer kleinen Pfanne 1 TL Butter schmelzen. Darin Speck, Lauch und den Kümmel bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Lauwarm abkühlen lassen.

4. Den Käse von der Rinde befreien und fein reiben. Das Brot gut ausdrücken und zerpflücken. Mit dem Quark, dem Käse, den Eiern und der Speckmischung gut verrühren, salzen und pfeffern.

5. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Die Grünkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Wenn die Blätter sehr schmal sind, je 2 Kohlblätter leicht überlappend nebeneinanderlegen. Jeweils knapp 1 EL Quarkfüllung in der Mitte der Blätter verteilen. Blätter über der Füllung zusammenklappen und die Päckchen mit der »Nahtstelle« nach unten nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.

6. Übrige Butter in Flöckchen auf dem Grünkohl verteilen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Minuten appetitlich braun backen. Kurz stehen lassen, dann servieren.