

## WIRZWICKEL



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Maurice Maggi

**Zubereitungsdauer ca. 45 min. /  
Für 2 Personen als Hauptspeise**

**Zutaten:**

8 große grüne Blätter Wirsing (Wirz)  
Salz

**Zutaten für die Füllung:**

250 g Kürbis, in kleine Würfel geschnitten  
trockener Sherry  
Majoran, frisch oder getrocknet  
50 g Bergkäse (25 % Fett), klein gewürfelt  
50 g kräftiger Gruyère, klein gewürfelt  
wenig Gemüsebouillon  
Salz aus der Mühle  
Cayennepfeffer

**ZUBEREITUNG:**

Die dicken Rippen der Wirsingblätter flach schneiden (dadurch lässt sich das Blatt einfacher aufwickeln). Die Blätter in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, dann kalt abschrecken; so behält der Wirsing seine satte grüne Farbe.

Für die Füllung den Kürbis im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ohne Zugabe von Fett garen. Dadurch entwickelt sich sein Geschmack besser; er kann aber auch klein gewürfelt in der Bratpfanne gedünstet werden. Den Kürbis mit etwas trockenem Sherry, Salz, Majoran und Cayennepfeffer würzen. Den Bergkäse und Gruyère untermischen.

Die Füllung auf die Wirsingblätter verteilen, diese seitlich einschlagen und einwickeln. Mit etwas Gemüsebouillon in eine feuerfeste Form legen. Im Backofen bei 160 Grad etwa 30 Minuten schmoren.

**VARIANTEN:**

Petersilienwurzeln, Pastinaken oder Knollensellerie passen auch gut in die Füllung. Die Käse können nach Belieben variiert werden; magere Käse schmelzen weniger schnell und behalten dadurch die Form, was einen guten Biss ergibt.

Für Veganer ersetze ich den Käse durch 2 Esslöffel Lupinensamenmehl; das bindet und macht die Füllung schön sämig.

Rezept: Maurice Maggi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Einfache Vielfalt , Seite 177

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**