

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Auch wenn sich die Sonne dieser Tage noch tapfer hält und uns mit ihren Strahlen den traditionell grauen Herbst vergoldet, werden die Tage doch immer kürzer und die Abende dunkler. Aber keine Sorge, die kühlen Jahreszeiten wissen auch ausgewiesene Sommeranbeter zu verzaubern, denn: Kurze Tage sind deftige Tage! Hier haben Wassermelone, fruchtige Cocktails und kühles Eis endgültig ausgedient, denn ein neuer Stern am Genusshimmel geht auf. Sein Name? Wirsing! Mach dich mit unseren Foodbloggern und ihren 14 Inspirationen rund um Wirsing Rezepte bereit für die kulinarische Extraklasse in deiner Küche und lass dich von krausgrünen Blättern einwickeln!

### Wirsing & Ricotta Lasagne

Oh, Lasagne! Was bringt uns an dir nicht alles zum

Schwärmen?! Deine Schichten, dein zartschmelzender Käse, deine würzige Tomatensauce...Moment! Tomatensauce? Fehlanzeige bei Daniela! Bei ihr wandert mit ihrer Wirsing & Ricotta Lasagne die getürmte Schwester der Pizza Bianca aus dem Ofen und wirft bei uns die Frage auf, wie wir den italienischen Auflaufhelden jemals auf seine rote Füllung haben reduzieren können. [Zum Rezept](#)



Wirsing & Ricotta Lasagne © Daniela Becker | Flowers on my Plate

### Pilzragout mit Kürbis-Sellerie Püree & Wirsinggemüse

Es gibt Gerichte, an denen haben wir uns die Zähne ausgebissen. Solche, die stundenlange Kleinarbeit

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte

erfordern, ein waches Auge und eine genaue Zubereitung. Und dann gibt es Gerichte, die dich einfach verstehen. Die sanft dem Gaumen schmeicheln, ohne großes Mucken vom Kochgeschirr auf die Teller wandern und einfach den Rundum-Wohlfühl-Moment herbeizaubern. Genau so ein Leckerbissen ist Kathrins Pilzragout mit Kürbis-Sellerie Püree und Wirsinggemüse. Sahnig, sämig, samtig kuschelt es sich auf unsere Gabeln und sorgt dank Wacholder und Sherry für ein kuscheliges Herbstfeeling, das wir lieben. [Zum Rezept](#)



[Pilzragout mit Kürbis-Sellerie Püree & Wirsinggemüse](#) © Kathrin Salzwedel | Klaras Life

### Speckbutter Crespelle mit Wirsing

Was passiert mit den traditionellen Apfelpfannkuchen, wenn sie einen Abstecher nach Italien machen und winterliches Flair wieder mit nach Hause bringen? Seltsame Frage findest du? Wir haben trotzdem die Antwort und so viel vorab: Sie ist mehr als nur köstlich! Und wandert dank Christine in Form von herzhaften Crespelle mit Mangold-Speck-Apfel-Füllung unter einer

extra würzigen Bergkäse-Decke in die Auflaufform. Unser Highlight: deftige Speckbutter, die das Soulfood zum ultimativen Superlativ aufsteigen lässt! [Zum Rezept](#)



[Speckbutter Crespelle mit Wirsing](#) © Christine Garcia Urbina | Trickytine

### Wirsing-Auflauf mit Ziegenkäse und Pekannüssen

Gegensätze ziehen sich einfach an, auch oder vielleicht gerade eben in der Küche! Deshalb verpasst Vera ihrem frisch blanchierten Wirsing eine extra knusprige Haube aus Toastbrot und gehackten Pekannüssen. Für den fruchtig-spritzigen Einschlag sorgt Orangenschale, das heißgeliebte „mit Käse ist alles super“-Gefühl liefert geschmolzener Ziegenkäse. [Zum Rezept](#)

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Wirsing-Auflauf mit Ziegenkäse und Pekannüssen © Vera Wohlleben | Nicest Things

### Wirsing-Salat

Die Temperaturen können sich wieder mal nicht zwischen Spätsommer und Frühwinter entscheiden und du dich folglich auch nicht zwischen deftiger Kuschelküche und leichtem Frischekick? Zum Glück geht es Sascha und Torsten ganz genauso, weshalb sie uns auf einem einzigen, bunten Teller beweisen, dass einfach jede Saison Salatsaison ist. Heißt bei ihnen: würzig-milder Wirsing, knackige Dinkelnkörner, cremiger Ziegenkäse, Superfood Avocado und spritzig-süß-saure Granatapfelkerne. [Zum Rezept](#)



Wirsing-Salat © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs kochen und backen

### Kohlchips aus Wirsing

Bei all den herzhaften Gaumenschmeichlern vergessen wir natürlich nicht die wichtigste Uhrzeit des Tages: Die Snackstunde! Ob bei der Arbeit oder abends auf der Couch, das kleine Hungerchen reckt ja gerne sein Köpfchen, wenn gerade nur gekaufte Kartoffelchips oder Schokolade in Greifweite liegen. Aber dem rücken Tina und ihr Dörrautomat zu Leibe! Kurz anfrittierte Wirsingblätter landen in der warm zirkulierenden Luft, dazu eine Prise selbstgemachter Gewürzmischung aus Bacon, Zitrone und Salz (oder auch zwei oder drei Prisen, Bacon macht doch alles besser) und losgeknuspert! [Zum Rezept](#)

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Kohlchips aus Wirsing © Tina Kollmann | Food & Co.

### Gefüllte Rote Bete mit Wirsing und Apfel

Was haben wir uns nicht schon kulinarisch an der Roten Bete verausgabt?! Haben sie eingelegt, zu Nudeln gedreht, zu hauchdünnem Carpaccio aufgeschnitten, zum Smoothie zerhäckselt, als saftige Einlage zum Schokokuchen gegeben. Mit Tine lernen wir jetzt auch die Rundungen der knallroten Knolle schätzen und höhlen die Farbkönigin kurzerhand aus! Gefüllt mit Kartoffelpüree, Wirsing und Äpfeln holen wir uns so die leckersten Genussbällchen auf den Teller, seit es Frikadellen gibt! [Zum Rezept](#)



Gefüllte Rote Bete mit Wirsing und Apfel © Tine Grasmann | POTT.lecker

### Spätzle mit Wirsing & Hummussauce

Das Schwabenländle und der Orient liegen laut deinen Berechnungen mindestens 4.696 Kilometer auseinander? Falsch gerechnet, zwischen ihnen liegt nicht einmal eine Gabelbreite wie uns Nadine voller Aroma unter Beweis stellt! Bei ihr gehen die Schwabenliebliche Spätzle mit würziger Hummussauce und unserem Kohlhelden Wirsing eine dreifache vegane Liaison ein, von der wir uns gar nicht mehr lösen wollen, sondern stattdessen gleich nochmal zugreifen. [Zum Rezept](#)

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Spätzle mit Wirsing & Hummussauce © Nadine Acker | Möhreneck

### Wirsing Eintopf mit Graupen

Ein Herbst ohne Eintopf ist möglich, aber sinnlos – das ist eindeutig unsere Devise, wenn wir uns abends nach der Arbeit aus unseren Jacken schälen und mit erwartungsvoll knurrenden Mägen in unsere Küchen lugen. Jens zaubert uns für die Extraportion Gemütlichkeit eine deftige Umarmung direkt in die Suppenschüssel: Sein Wirsing Eintopf mit Graupen und würzigen Mettwürsten macht das Nachhause kommen gleich noch schöner. [Zum Rezept](#)



Wirsing Eintopf mit Graupen © Jens Kleinschmidt | Gekleckert

### Wirsing-Pasta

Welches Gericht geht einfach IMMER, ganz egal zu welcher Jahreszeit? Richtig, Pasta! Etwas herbstliches Flair lassen die Foodistas aber doch mit ihren Penne mit Wirsing und würzigem Parma-Schinken durch unsere Küche wehen. Und weil wir uns gedanklich schon mal auf die noch deftigeren Winterfreuden einstimmen wollen, kommt noch ein cremiges Weißwein-Sahne-Sößchen dazu. [Zum Rezept](#)

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Wirsing-Pasta © Foodistas

### Wirsing-Tomaten-Lasagne

Und weil wir an wunderbaren Klassikern einfach nicht vorbeikochen können, verfallen wir auch mit Jessicas Lasagne in wahre Schichtschwämerei: Bei ihr treffen fruchtige Tomaten auf unseren grünblättrigen Kohlhelden und ergeben zusammen absolutes nochmal-nachnehme-Potential. [Zum Rezept](#)



Wirsing-Tomaten-Lasagne © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Wirsing-Quiche

Zugegeben, gerade im letzten Jahresviertel gibt unser süßer Zahn selten Ruhe und verlangt nach Lebkuchen, schokoladigen Kuchen und winterlich gewürzten Cupcakes, unser Ofen ist also quasi im Dauereinsatz. Aber für Hannah-Lenas deftige Wirsing-Quiche mit Champignons und aromatischem Räuchertofu lassen wir unseren Süßhunger zumindest für eine Weile gern verstummen und räumen ein Backblech frei. Ist ja quasi immerhin auch fast so etwas wie Kuchen... [Zum Rezept](#)

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Wirsing-Quiche © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

### Wirsingroulade mit Quinoa

Bei Oma schmeckt's am besten, keine Frage! Vor allem Klassiker aus Kindertagen lassen unsere Augen alleine schon beim Namen leuchten und gelingen in unserer Küche irgendwie doch nie so gut wie bei ihr. Müssen sie aber auch gar nicht, findet Andrea, und gibt ihren Wirsingrouladen einen veganen Twist aus roter Quinoa und zimtlig angehauchter Tomatensauce mit Chili.

Zum Rezept



Wirsingroulade mit Quinoa © Andrea Köhnberger | Cook and Bake with Andrea

### Wirsingsuppe mit kleinen Hackbällchen

Wirsingsuppe mit kleinen Hackbällchen: Kleiner Schwimmunterricht in Sachen Gemüse gefällig? Man nehme eine Schüssel, Hühnerbrühe und das Beste, das die Fraktion Suppengemüse zu bieten hat, würze alles mit aromatischer Muskatnuss und frischer Petersilie und fertig ist die Basis! Als Kür ziehen frischer Wirsing und deftige Hackbällchen ihre Genusskreise und machen uns zu wahren Suppenkaspern. Zum Rezept

## Gegen den herbstlichen Kohldampf: 14 Wirsing Rezepte



Wirsingsuppe mit kleinen Hackbällchen