

Spitzkohl, Serviettenknödel und Weißwurst

Für 2 Personen

1 Rolle Serviettenknödel	1 Spitzkohl, Streifen	2 Schalotten, gewürfelt
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Karotte, Streifen	1 Bund Schnittlauch
2 Weißwürste	1 TL Sahnemeerrettich	2 EL Crème-fraîche
1 Msp. gemahl. Kümmel	1 Msp. Paprikapulver	50 g Butterschmalz
Parmesan	Meerrettich	Schnittlauch
blanch. Spitzkohlblätter		

Schalotten und Knoblauch in Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Dann die Serviettenknödelstifte und die Weißwürste dazugeben und rundherum anbraten, bis sie Farbe bekommen haben. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Im verbliebenen Butterschmalz die Karottenstreifen und den Spitzkohl scharf anbraten, dabei mit gemahlenem Kümmel und geräuchertem Paprikapulver würzen. Sobald das Gemüse bissfest ist, Knödel und Weißwürste zurück in die Pfanne geben und alles gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfanne auf tiefen Tellern anrichten. Crème fraîche und Meerrettich miteinander verrühren und die Mischung damit verfeinern. Zum Schluss mit frischem Meerrettich und Schnittlauch bestreuen. Parmesan darüber reiben, das gibt dem Gericht den letzten Schliff. Wer mag, rollt die leckeren Zutaten in blanchierte Spitzkohlblätter ein und serviert sie mit der Meerrettich-Crème.

Alexander Wulf am 30. September 2025