Frisch gekocht

Rezept von Richard Rauch

Knusprige Breinwursttascherln, asiatischer Krautsalat und Ananas

30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen

200 g Breinwurst (ersatzweise Blutwurst), 16 Blätter Frühlingsrollenteig (20 x 20 cm), 1 Eiklar, Butterschmalz oder Pflanzenöl.

Für den Krautsalat: 1/4 Kopf Weißkraut, 1/2 Stange Zitronengras, 60 g Ingwer (geschält), 2 Knoblauchzehen, 6 EL Reisessig, 1 Chili, 4 EL Ahornsirup, 6 EL Sesamöl, 1/2 Ananas, Salz.

Zubereitung

Breinwurst schälen, schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl rösten, dabei ev. auch noch nach Wunsch abschmecken.

Den Frühlingsrollenteig in 20 x 10 cm lange Bahnen schneiden, mit Eiklar bestreichen. Teigstücke mittig mit etwas Breinwurst belegen, zu dreieckigen Tascherln falten und die Ränder zusammendrücken (oder zu Frühlingsröllchen formen). Die Breinwursttascherln in reichlich heißem Butterschmalz oder Öl goldbraun backen, danach auf Küchenpapier abtrocknen lassen.

Vom Krautkopf die äußeren Blätter entfernen, den Rest feinnudelig schneiden und leicht einsalzen. 30 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken. Zitronengras, Ingwer und Knoblauch fein hacken, mit Reisessig, gehackter Chili, Ahornsirup und Sesamöl zu einer Marinade verrühren. Das Kraut mit der Marinade verrühren. Die Ananas schälen, Strunkanteile entfernen. Das Ananasfruchtfleisch in 5 mm-Würfel schneiden und unter den Krautsalat heben.

Die Breinwursttascherln mit dem Krautsalat anrichten.