



**Andi & Alex**

**Sonntag, 17. Oktober 2021**

## **Blunze im Schlafrock mit karamellisiertem Kraut und Speckschaum**

**Rezept von Andreas Wojta**  
**60 Minuten/leicht**

**Zutaten für 4 Personen:**

500 g Blutwurst, etwas Mehl, Öl zum Ausbacken, 250 ml Schlagobers, 3 EL Sasaka (Kärntner Fleischschmalz), 1 kl. Kopf Weißkraut, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Msp. Kümmelkörner, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer.

Für den Backteig: 250 ml helles Bier, 250 g Mehl, 3 Eier, 2 EL Öl, Salz.

### **Zubereitung**

Für den Backteig Bier mit Mehl glattrühren. Eier trennen, Dotter, Salz und Öl in die Biermasse einrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die in Scheiben geschnittene Blutwurst mehlieren (dadurch bleibt der Teig besser haften), durch den Backteig ziehen und in heißem Fett schwimmend bei nicht zu starker Hitze langsam goldbraun ausbacken.

Das Weißkraut halbieren, vom Strunk befreien und in kleine Fleckerl schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und goldbraun anrösten. Kraut zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker würzen und nochmals durchrösten.

Sasaka mit Schlagobers aufkochen, beiseitestellen und zudeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Das Schlagobers durch ein Sieb in eine Syphonflasche füllen und mit einer Kapsel versetzen. Den Speckschaum in tiefen Tellern verteilen, das Kraut darauf anrichten und die gebackene Blutwurst darauflegen.