

Frisch gekocht
Mittwoch, 15. Juni 2016



Rezept von Andreas Wojta

Berner Würstel mit Puszta-Kraut und gebackenen Curryzwiebeln

30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Berner Würstel: 4 Paar Frankfurter, 16 Blätter dünn geschnittener Bauchspeck, 8 Scheiben Emmentaler.

Für das Puszta-Kraut:

500 g dünn geschnittenes Weißkraut, 3 rote Paprika, 5 Essiggurkerln (in feine Ringe geschnitten), 1/16 l Weißweinessig, 1 TL Zucker, Salz, Öl.

Für die Curryzwiebeln:

3 roten Zwiebel (geschält und in dicke Ringe geschnitten). Für den Backteig: 1/4 l Bier, 250 g Mehl (Universal), 3 Eier, 2 EL Öl, Salz, Öl zum Backen, 2 EL Currypulver.

Zubereitung

Die Frankfurter der Länge nach einschneiden, mit dem Käse füllen, mit Bauchspeck umwickeln und grillen.

Das dünn geschnittene Weißkraut in einer geräumigen Pfanne in Öl ohne Farbe nehmen zu lassen kurz anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen und mit Weißweinessig ablöschen. Die Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Paprikastücke mit der Hautseite auf den Grill legen, bis die Haut dunkelbraun ist – danach auf ein nasses Tuch legen (so löst sich die Haut besser ab). Haut abziehen und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Mit den Essiggurkerln unter das Kraut heben und nochmals abschmecken.

Für den Backteig Bier mit Mehl glatt rühren. Eier trennen, die Eidotter, Salz und Öl in die Biermasse einrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Die Zwiebelringe mit Currypulver stauben, durch den Teig ziehen und in reichlich Öl schwimmend goldbraun backen.