

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Blunzen Chili Knödel auf Rahmwirsing

Zutaten:

Blunzen Knödel

450 g Blutwurst, würfelig geschnitten
½ Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 g Majoran
1 Chilischote gehackt oder Chilipulver
Salz nach Bedarf

Brandteig

650 g Wasser
550 g griffiges Mehl
40 g Butter
5 g Salz
2 ganze Eier
1 Mocalöffel Paprikapulver
Prise Muskatnuss

Rahmwirsing

1 Wirsing, nudelig geschnitten
½ Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1/16 l Weißwein
0,5 l Schlagobers
Majoran, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Blunznknödel:

Zwiebel und Knoblauch anrösten.

Blutwurst, Chili und Majoran hinzufügen, anbraten, evtl. etwas Salz dazugeben.

Masse leicht abkühlen lassen.

Knödel formen, ca. 35 g pro Stück.

Brandteig:

Wasser, Butter, Salz, Muskatnuss und Paprikapulver in einem Topf aufkochen.

Griffiges Mehl einrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst (Brandteig abbrennen).

Teig in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen.

Eier einarbeiten, mit feuchtem Tuch zudecken, auskühlen lassen.

Teig auf ca. 5 mm ausrollen und die Blunzenknödel damit einschlagen.

Blunzenknödel in Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Wirsing 6–8 Minuten in Salzwasser blanchieren (noch knackig).

Rahmsauce: Zwiebel und Knoblauch glasig rösten. Mit Weißwein ablöschen. Schlagobers, Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben, leicht einreduzieren. Kurz abkühlen lassen und aufmixen. Blanchierten Wirsing unterheben, kurz aufkochen, abschmecken. Optional gebratene Speckwürfel unterheben.

Anrichten: Kleinen Schöpfer Rahmwirring auf Pastateller geben. 3 Blunzenknödel dazu anrichten. Nach Belieben mit Kresse oder Schnittlauch garnieren.