

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Interspot



## Blunzen Chili Knödel auf Rahmwirsing

### Zutaten

#### 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 für die Farbe  
Muskatnuss

#### Rahmwirsing:

1 Wirsing nudelig geschnitten  
½ Zwiebel gehackt  
1 Knoblauchzehe gehackt  
1/16 lt Weißwein  
0,5 lt Schlagobers  
Majoran, Salz, Pfeffer

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch anrösten, Blutwurst, Chili und Majoran dazugeben, anbraten und ev etwas Salz dazugeben. Masse leicht überkühlen lassen  
Knödel drehen, ca 35 g /Stk

Wasser, Butter, Salz, Prise Muskatnuss, Paprikapulver in einem Topf aufkochen, griffiges Mehl einrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst (Brandteig abbrennen).

Brandteig in eine Schüssel geben, kurz überkühlen lassen, 2 ganze Eier einarbeiten, mit feuchtem Tuch zudecken und auskühlen lassen.

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

Blunzenknödel im Salzwasser ca 15 min köcheln)

Wirsing 6-8 Minuten in Salzwasser blanchieren (soll noch knackig sein).

Rahmsauce:

Zwiebel, Knoblauch glasig rösten, mit Weißwein ablöschen, flüssiges Schlagobers Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben und leicht einreduzieren.

Vom Herd nehmen kurz überkühlen und aufmixen.

Blanchierten Wirsing unterheben, kurz aufkochen und abschmecken. Nach Belieben gebratene Speckwürfel zum Rahmwirsing geben.

Kl. Schöpfer Rahmwirsing im Pastateller anrichten und 3 Blunzenknödel dazu anrichten, ev mit Kresse oder Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen!