

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Paprikakrauthendl mit Schupfnudeln

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen:

300 g Spitzkraut (klein geschnitten), 1 Zwiebel (fein geschnitten), 50 g Kristallzucker, 50 ml Weißweinessig, 50 ml trockener Weißwein, 1 TL Paprika (edelsüß), 1 Msp. gemahlener Kümmel, 250 ml Rindssuppe, 80 g Butter, Salz, Pfeffer, etwas Maisstärkemehl; 4 Maishendlbrüste (mit Flügelknochen), kalte Butter, Currykraut, Kernöl.

Für die Schupfnudeln: 250 g mehliges Erdäpfel (im Rohr bei 160-170 °C ca. 45 min. gebacken und gepresst), 100 g griffiges Mehl, 1 Eidotter, 20 g Hartweizengrieß, 25 g braune Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; braune Butter zum Schwenken.

Zubereitung

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Zwiebel und Kraut zugeben, mit Essig und Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapulver, Butter und Kümmel zugeben, mit Rindssuppe auffüllen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein und das Kraut eine sämige Konsistenz besitzen.

Die Hendlbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig anbraten und auf das Kraut legen. Im Rohr bei 180 °C etwa 15-20 Minuten garen.

Das Kraut mit kalter Butter montieren und wenn nötig mit etwas angerührter Stärke binden.

Für die Schupfnudeln aus den angeführten Zutaten einen Teig kneten und in Folge daraus Schupfnudeln formen. In gesalzenem Wasser kochen, danach abseihen vor dem Servieren in brauner Butter schwenken.

Das Paprikakraut mit der aufgeschnittenen Hendlbrust und den Schupfnudeln anrichten, mit etwas Kernöl und Currykraut dekoriert servieren.