

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Blunznknödel mit Spitzkraut



1 Stunde 40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Blutwürste (ca. 300 g), 1 Schalotte (fein gewürfelt), gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Butter.

Für den Erdäpfelteig: 4 große Erdäpfel (mehlige Sorte), 100 g griffiges Mehl, 2 Eidotter, 80 g Hartweizengrieß, 30 g Nussbutter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für das Spitzkraut: 1/2 Kopf Spitzkraut, 1 Zwiebel, 50 g Zucker, 1 TL Kümmel, 50 g Butter, 50 ml weißer Balsam-Essig, 50 ml Weißwein, 1 TL Paprikapulver, 120 ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer, etwas Maisstärke.

Außerdem: 50 g braune Butter, 20 g Kalbsjus, frischer Schnittlauch.

Zubereitung

Die Blutwürste schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Schalotte in Butter anschwitzen, die Blunznstücke dazugeben und zu einer cremigen Masse rösten. Petersilie begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen, aus der Masse kleine Kugeln formen. Auf ein Blech setzen und einfrieren.

Die Erdäpfel im Rohr bei 160 °C ca. 45 Minuten garen. Die Erdäpfel mit einem Löffel aushöhlen und die Masse durch die Erdäpfelpresse drücken. 250 g davon möglichst rasch mit Mehl, Eidottern, Hartweizengrieß, Nussbutter, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss zu einem glatten Teig kneten und damit die gefrorenen Blunznkugeln umhüllen. Die Knödel in Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Kraut den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut (fein geschnitten) zugeben und mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel und wenn nötig etwas Rindsuppe zugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und wenn nötig mit etwas Stärke binden.

Butter in einer heißen Pfanne braun werden lassen und den Kalbsjus zugeben. Die Knödel mit dieser Mischung übergießen, mit dem Kraut und mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.