

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Blunzen „Döllerer“ mit karamellisiertem Paprikakraut**

**25 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Scheiben Blutwurst à 150 g, 2 große Erdäpfel (mehlige Sorte wie Agria), griffiges Mehl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schnittlauch.

Für das Paprikakraut: 1/2 Kopf Weißkraut, 1 Zwiebel, 50 g Zucker, 1/2 TL Kümmel gemahlen, 1/2 TL Kümmel ganz, 50 g Butter, 50 ml weißer Balsam-Essig, 50 ml Weißwein, 1 TL Paprikapulver, 100 ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer.

### **Zubereitung**

Die Erdäpfel schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Nudeln schneiden (oder mit dem Messer in dünne Streifen). Die Blunzen schälen, in Mehl wenden und mit den Erdäpfelnudeln umwickeln. In etwas Sonnenblumenöl beidseitig goldbraun knusprig braten.

Für das Paprikakraut den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Zwiebel und Kraut fein schneiden, in die Pfanne geben und mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel, Rindsuppe und Paprikapulver zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Die gebratene Blunzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Paprikakraut anrichten, mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.