

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Perlgraupen-Blutwurstgröstl mit Krautsalat**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Perlgraupen
- Olivenöl
- ¼ L Verjus
- ¼ L Wasser
- 10 g Ingwerknolle
- 1 Apfel
- 20 g Butter
- Etwas Parmesan
- 1 Kranz Blutwurst
- Mehl zum Mehlieren

Quelle: ORF extra

- 1 Krautkopf
- 2 EL Apfelessig
- 1 TL Zucker
- Kümmel, ganz oder gemahlen
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

### *Risotto:*

Die Perlgrauen in etwas Olivenöl anbraten und mit Verjus ablöschen. Anschließend mit Wasser aufgießen und 15 min. köcheln. Ingwer schälen und fein schneiden und den Perlgrauen beifügen.

Äpfel waschen und in kleine Würfel schneiden und dem Risotto beifügen. Nun etwas Butter und Parmesan unterrühren, um eine gute Bindung zu bekommen. Blutwurst in daumendicke Scheiben schneiden, mehlieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

### *Salat:*

Kraut in Streifen schneiden und etwas salzen. Anschließend mit Apfelessig, Zucker, Kümmel, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.