

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Kartoffelpaunzen mit Apfelmus

**Koch: Philipp Stohner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Paunzen

- 500 g mehligere Kartoffeln
- 1 Eidotter
- 150 g Mehl (griffig)
- 30 g Butter
- Salz
- reichlich Butterschmalz zum Ausbacken

Für das Apfelmus

- 500 g Äpfel
- Honig
- ein Schuss Apfelessig
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Teebeutel zum Selberfüllen
- 1 Zimtstange
- ½ TL Gewürznelken
- 1 Vanilleschote

- 1 EL Apfelschnaps (für die alkoholfreie Variante: Apfelsaft)
- 2 EL Butter

Für die Garnitur

- Zitronenverbene (oder Minze)
- Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den Paunzen-Teig zuerst die Kartoffeln in der Schale weichkochen, dann schälen und mit einer Kartoffelpresse pressen.
  2. Für das Apfelmus den Honig in einem Topf kurz karamellisieren lassen und anschließend mit dem Apfelessig ablöschen und mit dem Apfelsaft aufgießen. Die Gewürze (Zimtstange, Gewürznelken) in einen Teebeutel geben und gemeinsam mit dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote in den Apfel-Sud geben.
  3. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Dann die Würfel in den Apfel-Sud geben und so lange kochen lassen, bis sie zu einem Brei verkocht sind.
  4. Für den Paunzen-Teig nun die gepressten Kartoffeln, das griffige Mehl, den Eidotter, ein kleines Stück Butter und eine Prise Salz schnell miteinander verkneten und zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen.
  5. Die Teigrolle etwa alle 2 cm mit einer Teigkarte abstechen und die Paunzen ganz leicht noch einmal rundherum andrücken – die typische Paunzen-Form erhalten sie schon beim Abstechen. Danach die Paunzen in reichlich Butterschmalz langsam auf allen Seiten herausbacken, bis sie eine goldige Farbe erhalten.
  6. Nun ein wenig Apfelschnaps zu den weichgekochten Äpfeln und dem Sud geben – danach nicht mehr kochen, damit der Sud das Aroma vom Schnaps behält. Zum Schluss noch ein großes Stück Butter einrühren und mit dem Pürierstab fein mixen.
- Tipp:** Wenn man das Apfelmus für Kinder macht, kann man den Apfelschnaps natürlich weglassen.
7. Die gebackenen Paunzen mit einem Siebschöpfer aus dem Butterschmalz nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Das Apfelmus direkt über die Paunzen geben, mit Zitronenverbene und Staubzucker garnieren und servieren.