

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

Fotocredit: Simeon Baker



Blunzn „Döllerer“ mit karamellisiertem Paprikakraut

Zutaten

(4 Personen)

Für die Blunzn

- 4 Scheiben Blutwurst á 150 g
- 2 große mehligere Erdäpfel (Agría)
- griffiges Mehl
- Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Für das Paprikakraut

- ½ Kopf Weißkraut
- 1 Zwiebel
- 50 g Zucker
- 1 TL Kümmel
- 50 g Butter
- 5 cl weißer Balsamessig
- 5 cl Weißwein
- 1 TL Paprikapulver
- 100 ml Rinderbrühe
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren

- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Blunzn:

Erdäpfel schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Nudeln schneiden (oder mit dem Messer in dünne Streifen). Blunzn in Mehl wenden und mit den Erdäpfelnudeln umwickeln. In etwas Sonnenblumenöl beidseitig braten bis die Erdäpfel goldbraun und knusprig sind. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Paprikakraut servieren.

Paprikakraut:

Für das Kraut zunächst Zwiebel und Kraut fein schneiden.
Nun den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut zugeben und mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Rinderbrühe und Paprikapulver zugeben und würzen. Ca. 10 min köcheln lassen. Eventuell mit etwas Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Schluss mit etwas geschnittenen Schnittlauch garnieren.