

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gegrillte Karree-Schnitte mit karamellisiertem Most-Speckkraut und gebratenen Schupfnudeln

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für das Fleisch

- 4 Karree-Schnitten á 200 g
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig

Für das Speckkraut

- 600 g Weißkraut
- 200 g Speckwürfel
- 1 mittelgroße Zwiebel
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Kristallzucker
- ein Schuss Mischmost oder Weißwein
- 200 ml Rind- oder Gemüsesuppe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Kümmel
- Maisstärke zum Binden

Quelle: ORF extra

Für die Schupfnudeln

- 200 g gekochte Erdäpfel
- 200 g Mehl (universal)
- 1 Ei
- 1 EL zerlassene Butter
- Salz
- Mehl zum Verarbeiten
- Braune Butter zum Anbraten

Für die Garnitur

- 4 Rosmarinzweige

Zubereitung

1. Für die Karree-Schnitten zuerst das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, seitlich leicht einschneiden und in einem Bräter in neutralem Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten. Dann den feingeschnittenen Knoblauch und den gehackten Rosmarin zugeben und die Schnitten im Rohr bei 120° C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten gar ziehen lassen.

2. Für das Speckkraut die kleinwürfelig geschnittene Zwiebel in etwas Butter goldbraun anschwitzen und die Speckwürfel mitbraten. Dann das in feine Streifen geschnittene Weißkraut zugeben und mit etwas Kristallzucker karamellisieren lassen.

3. Nun mit dem Mischmost ablöschen und mit der Suppe aufgießen. Das Lorbeerblatt, den Kümmel und etwas Salz dazugeben, das Kraut weichkochen lassen und eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maistärke binden. Nach Wunsch können kleine Gemüsewürfel mitgekocht werden.

4. Für die Schupfnudeln die gekochten, noch heißen Erdäpfel durch die Erdapfelpresse direkt auf die bemehlte Arbeitsfläche drücken und mit dem Mehl, einem Ei, der zerlassenen Butter und etwas Salz zu einem homogenen Teig kneten.

5. Dann den Teig zu fingerdicken Rollen formen, kleine Stücke abstechen (ca. 1x1 cm), in der Handinnenfläche zu Nudeln formen und diese anschließend in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen lassen. Die Schupfnudeln abseihen und in einer beschichteten Pfanne in brauner Butter anbraten.

6. Zum Schluss das karamellierte Most-Speckkraut auf einem flachen Teller anrichten, je eine Karree-Schnitte darauflegen und die Schupfnudeln dazugeben. Etwas entstandene Sauce darüber träufeln und mit einem Rosmarinzweig garnieren.