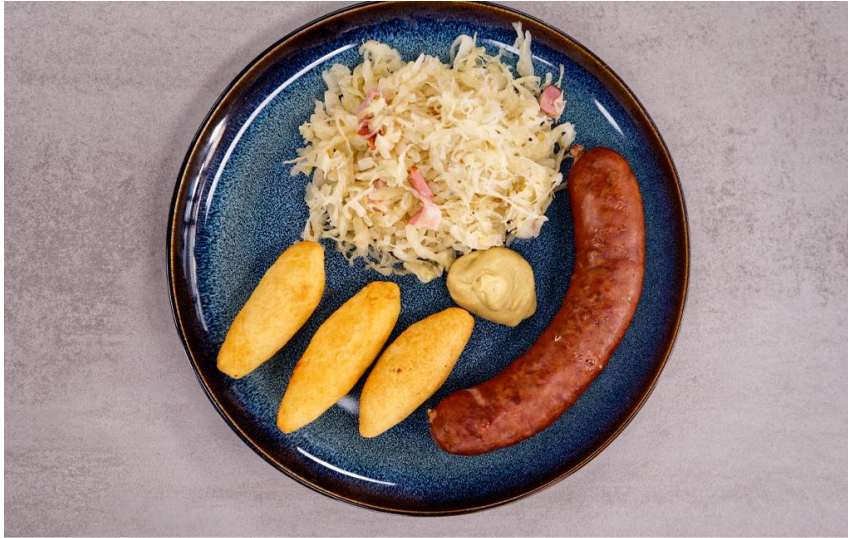


Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Hauswurstel mit Sauerkraut & Pommes Dauphine

Koch: Armin Assinger

Zutaten

(4 Personen)

Für die Würstel

- 4 Hauswürstel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Wacholderbeeren
- Salz
- scharfer Senf

Für die Pommes Dauphine

- 500 g Kartoffeln
- 80 g Butter
- 50 ml Wasser
- 120 g Mehl (gesiebt)
- 2 Eier
- geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für das Sauerkraut

- 1 Kopf Weißkraut
- 1 große Zwiebel

Quelle: ORF extra

- Pflanzenöl zum Anbraten
- 100 g Speck (durchzogen)
- 1 EL Kristallzucker
- Essig
- ½ TL Kümmel (ganz)
- Pfeffer
- Salz
- 150 ml Wasser (zum Aufgießen)

Zubereitung

1. Für die Pommes Dauphine zuerst die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf in reichlich Salzwasser weichgaren. Anschließend in ein Sieb gießen, abtropfen lassen, noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Nun die Butter mit dem Wasser in einem Topf einmal aufkochen lassen, das Mehl auf einmal dazugeben und rasch unterrühren. Das Gemisch so lange erhitzen, bis sich eine helle Schicht am Boden bildet (Brandteig). Dann die Masse leicht abkühlen lassen und danach das Ei mit einem Handrührgerät (Knethaken-Aufsatz) einrühren. Die Kartoffeln, etwas Salz und geriebene Muskatnuss unterrühren.

3. Das Pflanzenöl in einem Topf auf 170° C erhitzen und währenddessen aus der Masse mit 2 Esslöffeln kleine Nocken ausstechen. Diese auf ein mit Fett eingestrichenes Blatt Backpapier legen, dann portionsweise vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Die Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Tip: Die Esslöffel kurz in Öl tauchen, dann lassen sich die Nocken einfacher ausstechen und abdrehen.

4. Die Hauswürste in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren und die Würste gemeinsam mit der feingehackten Knoblauchzehe und den Wacholderbeeren 20 Minuten leicht köcheln lassen.

5. In der Zwischenzeit für das Sauerkraut das Weißkraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten und den Speck begeben. Anschließend den Kristallzucker darüberstreuen und etwas karamellisieren lassen. Einige Speckstückchen als Garnitur beiseitestellen.

6. Den Speck und die Zwiebeln nun mit einem Schluck Essig ablöschen und das Kraut dazugeben. Alles gut vermengen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wasser aufgießen, bis das Kraut knapp bedeckt ist. Das Kraut so lange köcheln lassen, bis es weich ist (10-20 Minuten) und dabei gelegentlich umrühren.

Quelle: ORF extra

7. Zum Schluss das Kraut auf einem flachen Teller anrichten, je eine gekochte Hauswurst darauflegen und je 3 Pommes Dauphine dazugeben. Das Gericht mit den Speckstückchen und scharfem Senf servieren.