

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Innviertler Blunzen-Powidl-Pofesen

Köchin: Ayfer Elik

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Pofesen

- 12 Scheiben Vollkorntoastbrot
- 800 g Blunzen (Blutwurst)
- 4 EL Powidl
- 5 Eier
- 4 EL Vollmilch
- falls nötig Rindssuppe oder Wasser
- Butterschmalz (zum Ausbacken)
- Salz aus der Mühle
- frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 1 runder Ausstecher (Ø 10 cm)

Für den Krautsalat

- ½ Kopf Spitzkraut
- 20 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Speckwürfel

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- frische Kresse

Zubereitung

1. Für den Krautsalat das Spitzkraut in feine Streifen schneiden. Diese dann in einem Topf in der Butter anschwitzen und mit einem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, dem Apfelessig sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und dazu geben.

2. Für die Pofesen die Blunzen häuten, in 0,5 cm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann die Powidl dazugeben, gut vermengen und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sollte die Masse zu fest und nicht streichfähig sein, einfach etwas Rindsuppe oder Wasser unterrühren.

3. Für die Tunke die Eier mit der Milch in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Hälfte der Toastbrotsscheiben mit der Blunzen-Powidl-Masse bestreichen und die bestrichenen Scheiben mit je einer trockenen Scheibe des restlichen Toastbrots belegen.

5. Nun reichlich Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Pofesen nach und nach durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und sofort in das heiße Butterschmalz gleiten lassen. Dann etwa 3 Minuten in 170° C heißem Fett schwimmend ausbacken, wenden und auch die zweite Seite goldgelb backen. Danach aus der Pfanne heben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Zum Schluss mit einem runden Ausstecher Kreise aus den Blunzen-Powidl-Pofesen ausstechen. Dann etwas Krautsalat auf einem flachen Teller anrichten, je einen Pofesen-Kreis daraufsetzen und das Gericht mit frischer Kresse garnieren.