

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Paprikakrauthendl

**Koch: Andreas Döllner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Paprikakrauthendl

- 4 Hendlbrüste mit Flügelknochen
- 300 g Braunschweiger Kraut (oder Spitzkraut)
- Butter zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 50 g Kristallzucker
- 5 cl Weißweinessig
- 5 cl trockener Weißwein
- 1 TL Paprika (edelsüß)
- 80 g Butter
- 1 Msp. gemahlener Kümmel
- 1 EL Maisstärke zum Binden
- 250 ml Rindsuppe (oder Gemüse- bzw. Hühnerfond)
- Salz

Für die Garnitur

- frische Petersilienblätter

## Zubereitung

1. Für das Paprikakrauthendl zuerst die Hendlbrüste salzen, beidseitig in etwas Butter in einer Pfanne anbraten und danach herausnehmen. Dann den Kristallzucker im Bratrückstand karamellisieren lassen, die Zwiebel und das Kraut fein schneiden und dazugeben.
2. Nun mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen, das Paprikapulver, die Butter und den Kümmel begeben, umrühren, mit der Rindsuppe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
3. Die angebratenen Hendlbrüste nun auf das Kraut legen und anschließend bei 160° C Umluft für etwa 20 Minuten im Rohr garen.
4. Die Hendlbrüste und das Kraut aus dem Rohr nehmen und mit etwas in Wasser angerührter Maisstärke vermengen, um eine Bindung herzustellen. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig eingekocht sein, sodass das Kraut eine sämige Konsistenz bekommt.
5. Das Kraut und die Hendlbrüste auf einem flachen Teller anrichten und mit einer beliebigen Beilage, wie zum Beispiel Salzkartoffeln oder Schupfnudeln, servieren.

### **Rezept-Tipp - Schupfnudeln:**

Für die Schupfnudeln

- 600 g mehliges Erdäpfel
- 72 g Maisstärke
- 50 g Eidotter
- 40 g Braune Butter

1. Für die Schupfnudeln die mehliges Erdäpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 160° C so lange backen, bis sie weich sind. Das dauert etwa 45 Minuten.
2. Die weichen Erdäpfel anschließend aus dem Rohr nehmen, halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale weggeben.
3. Dann die passierten Erdäpfel mit der Maisstärke, den Eidottern und der Braunen Butter mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig danach in kleine Teile portionieren und mit der Handfläche zu Schupfnudeln rollen. Danach am besten auf ein Stück Backpapier auflegen und einfrieren.
4. Bei Gebrauch einfach die gewünschte Menge an gefrorenen Schupfnudeln herausnehmen, direkt in kochendes Salzwasser geben und etwa 2 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Zum Schluss noch in einer Pfanne in etwas Butter durchschwenken und leicht salzen.

Quelle: ORF extra