

Blunzn, Rotkraut, Kren

Ein Rezept von Harald Pollak, Pollak's Wirtshaus - Der Retzbacherhof



Pollak's gebratene Blunz'n

© Rita Newman

Infos

 Leicht

Zutaten

- 8 Scheiben (ca. 2 cm) Blutwurst vom Fleischhauer Ihres Vertrauens
- 500 g Rotkraut (ohne Strunk)
- milder Apfelessig
- Rapsöl
- Kümmel gemahlen
- Zucker, Salz
- frischer, geriebener Kren

Zutaten für 4 Portionen



Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof

-
-
-
-

Zubereitung

Rotkrautsalat

- Rotkraut halbieren und in feine Streifen schneiden oder hobeln.
- Mit Salz, Zucker und Kümmel bestreuen, etwas Essig dazugeben und fest durchkneten.
- 12 Stunden stehen lassen (in dieser Zeit 4–5 mal durchkneten).
- Mit den Händen auspressen und Wasser abgießen. Mit Essig und Öl abmischen. Abschmecken.

Blunzn

- Die Blutwurstscheiben in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl auf beiden Seiten vorsichtig knusprig braten.
- Die Scheiben sollen nicht zerfallen aber im Inneren weich sein.

Anrichten

- Rotkrautsalat auf einen Teller setzen, Blutwurstscheiben darauf, mit frischem, gerissenem Kren garnieren.

Profi-Tipp

Bierempfehlung von unserem Bier-Partner **Privatbrauerei Zwettl**

Weitra Bräu „Das Schwarze“, 4,8 vol. % Zur Blunze passt das neue Schwarzbier der Bierwerkstatt Weitra hervorragend. Die Röstaromen beider Schöpfungen harmonisieren wunderbar am Gaumen und unterstützen sich gegenseitig. Dezent Kaffeenoten des Bieres umspielen die erdigen Aromen der Blunze.



Pollak´s Wirtshaus – Der Retzbacherhof

Bahnstraße 1
2074 Unterretzbach