

Blunzn, Rotkraut, Kren

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



Infos

Leicht

Merkmale

Schweinefleisch

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

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

- 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 harmonieren wunderbar am Gaumen und unterstützen sich gegenseitig. Dezente Kaffeenoten des Bieres umspielen die erdigen Aromen der Blunze.