



Andi und Alex, 17.10.2021

REZEPT ANDI

Blunzen im Schlafrock mit karamellisiertem Kraut und Speckschaum

Rezept von Andreas Wojta

60 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 500 g Blutwurst, etwas Mehl, Öl zum Ausbacken; 250 ml Schlagobers, 3 EL Sasaka (Kärntner Fleischschmalz); 1 kl. Kopf Weißkraut, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Msp. Kümmelkörner, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer.

Für den Backteig: 250 ml helles Bier, 250 g Mehl, 3 Eier, 2 EL Öl, Salz.

Für den Backteig Bier mit Mehl glatt rühren. Eier trennen, Dotter, Salz und Öl in die Biermasse einrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die in Scheiben geschnittene Blutwurst mehlieren (dadurch bleibt der Teig besser haften), durch den Backteig ziehen und in heißem Fett schwimmend bei nicht zu starker Hitze langsam goldbraun ausbacken.

Das Weißkraut halbieren, vom Strunk befreien und in kleine Fleckerl schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und goldbraun anrösten. Kraut zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker würzen und nochmals durchrösten.

Sasaka mit Schlagobers aufkochen, beiseite stellen und zudeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Das Schlagobers durch ein Sieb in eine Syphonflasche füllen und mit einer Kapsel versetzen. Den Speckschaum in tiefen Tellern verteilen, das Kraut darauf anrichten und die gebackene Blutwurst darauflegen.

REZEPT ALEX

Bierfleisch mit Brezenknödel

Rezept von Alexander Fankhauser

60 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 600 g Beiried, 4 gehackte Zwiebel, 2 EL Tomatenmark, 0,3 l Schwarzbier, ca. 1 l Rindsuppe zum Aufgießen, Salz, Pfeffer, Majoran, 4 altbackene Brezen (in 1 cm Würfel geschnitten), 2 Eier, 1 Eidotter, 1 EL Sauerrahm, 125 ml Obers.

Das Beiried in ca. 1 cm große Stifte schneiden. Die gehackten Zwiebeln in Öl goldgelb rösten. Fleisch zugeben und wiederum anrösten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Bier ablöschen, etwas einreduzieren und mit Rindsuppe aufgießen. Das Fleisch weich dünsten, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Eier, Dotter, Sauerrahm und Obers verrühren, über die geschnittenen Brezen gießen und 10 Minuten rasten lassen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Masse zuerst in Klarsichtfolie rollen, danach in Alufolie wickeln. Im Wasserbad ca. 30 Minuten dämpfen, danach kurz überkühlen lassen. Auspacken und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Knödel in Butter anbraten und mit dem Bierfleisch in tiefen Tellern anrichten.

