

Schlägler Bio Roggen Blunzen Tascherl mit Schlägler Bio Roggenbier Vinaigrette auf Apfel Weißkraut

Teig mit Schlägler Bio Roggen

- 1 Blutwurst
- 1 Ei
- 1 EL Kürbiskernöl
- 1/16l Roggen Bier
- 3 EL Zucker
- 2EL Balsamico
- ½ Weißkraut
- ½ Apfel



Zubereitung:

Für die Vinaigrette das Roggenbier mit Zucker, Kernöl und Balsamico reduzieren lassen bis die Vinaigrette eine dickflüssige Konsistenz erhält.

Das Kraut am wenn möglich im ganzen mit Strunk mit einer Maschine in 0,5 cm große Scheiben schneiden. (ohne Maschine Zubereiten wie Krautsalat) Den Apfel mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Eine weite Pfanne mit Öl leicht erhitzen und das Kraut vorsichtig in die Pfanne heben. Das Kraut langsam in der Pfanne anbraten. Die Apfelwürfel über das Kraut streuen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen danach mit einem Spritzer Apfelessig löschen und zugedeckt ziehen lassen.

Teig mit Nudelmaschine bis Stufe 5 oder mit der Hand ca. 2mm dick ausrollen. Mit runder Keks Form (Durchmesser ca. 6cm) Kreise ausstechen und mit Ei einpinseln. Blunzn in 0,5cm dicke Scheiben schneiden und halbieren. Die Blunze in den Kreis legen mit der Vinaigrette beträufeln und die Tascherl formen. Die Tascherl in köchelndem Wasser ca. 3 min garen.

Eine weite Pfanne mit Öl leicht erhitzen und das Kraut vorsichtig in die Pfanne heben. Das Kraut langsam in der Pfanne anbraten. Die Apfelwürfel über das Kraut streuen und mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen danach mit einem Spritzer Apfelessig löschen und zugedeckt ziehen lassen Danach die Tascherl kurz in Butter schwenken.

Nun lassen sie das Kraut auf das vorgewärmte Teller rutschen und richten sie die Blunzentascherl darauf an. Mit leicht warmen Roggen Bier Vinaigrette können Sie nun zum Schluss das Gericht noch marinieren. Mit saisonellen frischen Kräutern ausgarnieren.