



Knusprig gebratener Blunzenstrudel mit Früchtekraut

ZUTATEN

Strudelteig (s. S. 400)

500 g Blunze (Blutwurst)

50 g Selchspeckwürfel

2 Schalotten

1 EL Kren

1 EL Schmalz

Majoran

Salz, Pfeffer

Schmalz zum Braten

**Öl und Dotter zum
Bestreichen**

Für das Früchtekraut

1 kleiner Kopf Weißkraut

50 g Rosinen

50 g gehackte Dörrmarillen

**50 g gehackte
Dörrzwetschken**

**¼ l Primus Carnuntum
(oder anderer guter
Weißwein, etwa Grüner
Veltliner)**

100 ml Rote-Rüben-Saft

Salz, Pfeffer

Weinessig

Zucker

ZUBEREITUNG

- Zuerst den Strudelteig wie beschrieben zubereiten und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Inzwischen Blunze schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotten fein hacken und in heißem Schmalz anschwitzen. Selchspeckwürfel zugeben, kurz anrösten, Blunzenstücke untermengen und alles zusammen kurz durchrösten. Mit Majoran, Salz sowie Pfeffer abschmecken. Kren untermengen und die Masse zur Seite stellen.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Nun den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und mit den Handrücken dünn ausziehen.
- Blunzenmasse im unteren Drittel auftragen, Strudel zusammenrollen und mit Eidotter bestreichen. Behutsam auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Rohr ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
- Währenddessen vom Kraut die äußeren Blätter entfernen und das Kraut mit Hilfe der Brotmaschine in ganz feine Streifen schneiden. Leicht einsalzen, mit Rote-Rüben-Saft übergießen, salzen und pfeffern. Mit Weinessig sowie Zucker abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.
- Inzwischen Weißwein mit den klein geschnittenen Dörrfrüchten sowie Rosinen aufkochen und wieder beiseite stellen.
- Dann Kraut abseihen und mit der Weißwein-Früchte-Mischung gut vermengen. Eventuell nochmals abschmecken. Das Kraut sollte angenehm süßsauer schmecken.
- Ausgekühlten Blunzenstrudel in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in heißem Schmalz scharf knusprig anbraten. Kraut auf Tellern anrichten, die knusprigen Blunzenscheiben daraufsetzen und auftragen.

VORBEREITUNGSZEIT: 45–60 Minuten

KOCHZEIT: ca. 15 Minuten im Rohr, einige Minuten in der Pfanne

BACKROHRTEMPERATUR: 180 °C

BEILAGENEMPFEHLUNG: frischer Sauerrahm, mit etwas Honig vermischt

DER SPEZIELLE TIPP: Sollte der Strudel „aus der Form“ geraten, sprich: platzen, dann noch warm mit Hilfe einer Alufolie in Form bringen und erst dann auskühlen lassen.

Gerollter Wildschweinbraten mit Bierradi

ZUTATEN

1 kleine ausgelöste
Wildschweinschulter
(ca. 1,2 kg)

1 Wurzelgemüse

100 ml Bier

50 g brauner Zucker

100 ml heller
Balsamicoessig

Kräuteröl

frischer Rosmarin

Meersalz, frisch
geschroteter Pfeffer

Öl

Für den Bierradi

1 Stange Bierradi (400 g)

100 g Zucker

200 ml Weißwein

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Fleisch so aufschneiden, dass es aufgeklappt werden kann. Zart klopfen und Flachsen sowie Sehnen wegschneiden, aber aufbewahren. Mit frischem Rosmarin, Meersalz, geschrotetem Pfeffer sowie Kräuteröl innen gut würzen. Fest zusammenrollen, in Klarsichtfolie einschlagen und am besten über Nacht ziehen lassen. (Je länger, desto besser wird das Aroma.)
- Dann die Roulade mit einem Küchenspagat fest zusammenbinden. Auch außen mit Pfeffer und Meersalz würzen.
- Backrohr auf 150 °C vorheizen.
- Wurzelgemüse feinwürfelig schneiden und mit den Fleischabschnitten in eine Bratenpfanne geben. Braten daraufsetzen, mit Öl bestreichen und im heißen Rohr 2–2 ½ Stunden braten. Währenddessen einige Male wenden und wiederholt mit einer Mischung aus Bier, Balsamicoessig und braunem Zucker übergießen.
- Für den Bierradi inzwischen den Radi schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Zucker erhitzen und hell karamellisieren. Bierradi einlegen (Achtung: sehr heiß!), wenden und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und 7–8 Minuten im Karamellsaft weich dünsten.
- Dann fertigen Rollbraten herausnehmen, tranchieren und anrichten.
- Saft abseihen und über das Fleisch träufeln. Mit Bierradi und Grießknödeln auftragen.

VORBEREITUNGSZEIT: am besten 12 Stunden

GARZEIT: 2 ½–3 Stunden

BACKROHRTEMPERATUR: 150 °C

BEILAGENEMPFEHLUNG: Grießknödel (s. S. 161)



Grießflammeri mit Beerenspiegel

ZUTATEN

250 ml Milch

400 g Grieß

2 Blatt Gelatine

Zesten (Schalen) von
1 Zitrone und 1 Orange

4 cl Orangenlikör

250 ml Schlagobers

50 g Kristallzucker

dekorative Früchte als Gar-
nituren

Für den Beerenspiegel

100 g Beeren nach
Belieben

50 g Kristallzucker

50 ml Johannisbeersaft

1 EL Stärke

ZUBEREITUNG

- Gelatine in sehr kaltem Wasser (Eiswasser) einweichen.
- Milch mit Grieß aufkochen und unter wiederholtem Rühren 5 Minuten ziehen lassen.
- Die gut ausgedrückte Gelatine einrühren, Zesten und Likör beigegeben. Abkühlen lassen.
- Währenddessen das Schlagobers mit Zucker steif aufschlagen.
- Obers unterheben, die Masse in kleine Förmchen füllen und mit Folie abgedeckt einige Stunden kalt stellen.
- Unterdessen für den Beerenspiegel die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren.
- Beeren mit Zucker und Johannisbeersaft aufkochen. Stärke einrühren und alles fein aufmixen. Abseihen und abkühlen lassen.
- Gekühlten Flammeri stürzen, mit Beerenspiegel und Früchten nach Wahl garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten inkl. 5 Minuten Grießkochen, dann 4–5 Stunden kühlen

DER SPEZIELLE TIPP: Garnieren Sie den Grießflammeri je nach Saison und Angebot mit frischen Früchten, aber auch mit lauwarmem Zwetschkenröster oder anderem Kompott.

