

Rezept für Austrian Blueskraut

von Rüdiger Schoeller

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|--------|---|
| ½ Kopf | Blaukraut |
| 2 | Karotten |
| 1 | rote Zwiebeln klein geschnitten |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 1 | säuerlicher Apfel |
| | Suppenpulver |
| 2 EL | Apfelessig (Balsamessig wenn vorhanden) |
| 2-3 EL | Schwarze Johannisbeeren Gelee (je nach Geschmack auch mehr) |
| 1-2 EL | Ras al Hanut Gewürzmischung |
| | Neugewürz(Piment), frisch gemahlen |
| | Muskat |
| | Salz, |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |
| | Zucker |
| | Cayennepfeffer nach Geschmack |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 50 dag | Schupfnudeln |
| 10 dag | Fetakäse |
| | Cashewnüsse |

Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Karotten und den Apfel in kleine Würfel schneiden. In etwas Butterschmalz hell anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit dem Apfelessig und Wasser ablöschen.

Das Blueskraut vierteln und in Streifen schneiden und in etwas Butterschmalz portionsweise scharf anbraten. Die Zwiebel-Karotten-Mischung (Siehe oben hinzufügen)

Suppenpulver und Gewürze nach Geschmack hinzufügen und ca. 15 – 20 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen.

Zum Schluss Schwarze Johannisbeeren Gelee hinzufügen.

Schupfnudeln in der Pfanne anbraten.

Mit Fetakäse und Cashewnüssen garnieren.

Guten Appetit