

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