

Rezept für „Chilliges Kraut mit Bubenspitze“

Zutaten für 3 Portionen:

50 dag	Bubenspitze (Schupfnudeln) Spar oder Metro haben sehr gute Fertigware
½ Kopf	Weißkraut
1	Zwiebeln in kleine Würfel schneiden
2	Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden
1	Chilischote kleingehackt (Wenn man es nicht so scharf möchte Kerne und weiße Innenhäute wegschneiden)
2	Zehen Knoblauch
	Salz
	Koriandersamen nach Geschmack
	Kümmel nach Geschmack
1-2	Teelöffel Paprika edelsüß
1	Esslöffel Apfelessig
1/8 l	Weißwein
	Suppenpulver
1	kleines Stück Bitterschokolade
1	Vanilleschote
1	Esslöffel Marmelade Darbo „Tropicana“

Zubereitung:

Würzsoße

Koriander, Kümmel und Pfeffer mit etwas Butter in der Pfanne anrösten, bis der Duft aufsteigt. Dann kleingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Chili dazugeben und hell dünsten. Mit dem Paprika bestäuben und mit Essig und Wasser ablöschen, das Suppenpulver, das Vanillemark und die Marmelade einrühren und etwas einreduzieren lassen. Zum Schluss Bitterschokolade raspeln und in die Soße geben. Mit Salz abschmecken.

Weißkraut

Das Weißkraut kleinschneiden und in Butterschmalz anrösten, bis es teilweise braun wird. Mit einer Prise Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Den Weißwein verkochen lassen, mit Salz und etwas Suppenpulver bissfest garen. Mit der Würzsoße vermischen.

Bubenspitze

Die Bubenspitze mit etwas Butterschmalz in der Pfanne anrösten. Nach Geschmack salzen.