



## Das Radio Salzburg Menü Nr. 11

Pinzgauer Kassuppn

Blunzengröstl

Apfelkiachl mit Weinpudding

### PINZGAUER KASSUPPN

#### Zutaten:

- 125 g durchzogener Speck
- 100 g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 50 g glattes Mehl
- ¼ l Milch
- 1 ¼ l Rindsuppe
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
- 200 g reifer Pinzgauer Käse (55%)
- Sauerrahm, Obers
- 2 Scheiben Bauernbrot, gewürfelt und in Butter geröstet
- etwas Kresse oder Schnittlauch

#### Zubereitung:

Den Speck und die Zwiebel fein schneiden und in der Butter leicht anrösten. Mit Mehl stauben und kurz durchrösten. Mit der Milch und der Suppe aufgießen, mit dem Knoblauch würzen und aufkochen lassen. Den Käse reiben oder in feine Würfel schneiden und in der Suppe unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Mit Sauerrahm und/oder Obers verfeinern und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht beim Würzen, da der Geschmack von Speck und Käse bereits sehr intensiv ist. Bauernbrotwürfel in etwas Olivenöl anrösten und kurz vor dem Servieren auf die Suppe geben.

## **BLUNZENGRÖSTL**

### **Zutaten:**

- 500 g speckige Erdäpfel
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Blunzen (Blutwurst von feinsten Konsistenz)
- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Butter
- 2 TL getrockneter Majoran
- Salz, Pfeffer
- Gehackte Petersilie zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Erdäpfel kochen (Kelomat), schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls schälen. Danach die Zwiebel in Ringe und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Blunzen (Blutwurst) enthäuten und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Danach Raps- oder Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und darin die Blunzenscheiben beidseitig kräftig anbraten. Die gerösteten Blunzen aus der Pfanne geben und beiseite stellen. Im Bratensatz die Butter erhitzen und die Erdäpfel, Zwiebeln und den Knoblauch goldbraun braten. Später die Blunzen mit den Majoran dazugeben und etwa 2 Minuten kräftig weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gröstl anrichten und mit Petersilie servieren. Dazu passen ein grüner Salat oder ein warmer Krautsalat mit Kümmel.

## **APFELKIACHL MIT WEINPUDDING:**

### **Zutaten:**

#### Apfelkiachl

- 120 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- eine Prise Salz
- 1 Schuss Rum
- ¼ kg Äpfel
- Fett zum Ausbacken

#### Weinpudding:

- 3/8 l Weißwein
- 1/8 l Wasser
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- ca. 60 g Zucker
- 2 Eier

**Zubereitung:**

Für den Weinpudding das kalte Wasser mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Den Weißwein aufkochen, von der Herdplatte nehmen und die Wasser-Zucker-Pudding-Mischung in den Weißwein einrühren und die Masse auskühlen lassen.

Danach die Eier trennen und die beiden Eidotter in die lauwarne Weißwein-Zuckermasse geben. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

Für den Apfelkiachl-Backteig zuerst Milch mit Mehl und Salz vermischen. Danach die Eier und den Rum begeben und zu einem dickflüssigen Teig versprudeln.

Die Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse wird ausgestochen und die Äpfel werden ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann in den Backteig eingetaucht und in heißem Fett goldbraun herausgebacken. Die fertigen Apfelkiachl werden mit Staub- oder Zimtzucker bestreut.

**Gutes Gelingen!**