



Das Radio Salzburg Menü Nr. 25

Blaukrautsuppe mit Äpfeln

Gebratene Schupfnudeln mit Kürbis

Birnenragout mit Eis

BLAUKRAUTSUPPE MIT ÄPFELN

Zutaten

- ½ kg Blaukraut
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Zucker
- 150 ml Rotwein
- 100 ml Orangensaft
- 500 ml Gemüsesuppe
- Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren je 2 Stück
- 4 Scheiben Toastbrot
- Etwas Butter
- 1 TL Zimt
- 1 Apfel
- 4 EL Obers

Zubereitung

Das Kraut putzen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Öl im Topf erhitzen, die Zwiebel anschwitzen, Zucker dazu und karamellisieren lassen. Das Kraut begeben, mit Wein und Orangensaft ablöschen und mit Suppe aufgießen. Die Gewürze in einem Beutel verschlossen in die Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen, bis das Kraut weich ist.

Das Brot in Würfel schneiden, mit Zimt hineinstreuen und die Würfel mit Butter knusprig braten. Den Gewürzbeutel (geht auch mit Teesieb) herausnehmen, die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken. Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Die Suppe anrichten, Obers leicht einrühren, mit Apfelscheiben und Croutons garnieren.

GEBRATENE SCHUPFNUDELN MIT KÜRBIS

Zutaten

- 600 g mehlig Erdäpfel (am Vortag mit der Schale gekocht)
- 20 dag Butter, 3 Eidotter
- 30 dag Mehl
- 1 Prise Muskat
- 1 Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Zwiebel
- Einige Salbeiblätter
- 3 EL gemahlener Mohn

Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken.

Etwas Butter schmelzen, Mehl, 1 TL Salz, Muskat, Dotter und flüssige Butter(150 g) mit den Erdäpfel zu einem glatten Teig verarbeiten.

Danach 60 Minuten, in einer Frischhaltefolie gewickelt, kaltstellen.

Den Teig portionsweise auf eine bemehlte Fläche geben und zu Schupfnudeln formen.

Den Kürbis halbieren, entkernen und in mundgerechte Spalten schneiden, ebenso die roten Zwiebeln. Etwas Butter in eine Bratpfanne schmelzen lassen und die Schupfnudeln goldbraun anbraten, Kürbis, Zwiebelspalten, Salz Pfeffer dazu und 25-30 min. auf mittlerer Schiene braten, bis der Kürbis gar ist.

100 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbei mit Mohn dazu und knusprig braten. Die Schupfnudel mit der Mohn-Butter übergießen und servieren.

BIRNENRAGOUT MIT EIS

Zutaten

- 3 gut gereifte Birnen
- 2 EL brauner Zucker
- 125 ml Weißwein
- 125 ml Birnensaft Natur pur
- 2-3 EL Zitronensaft
- 2 Gewürznelken
- 1 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die Birnen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen und mit Wein ablöschen. Danach den Birnensaft dazu und kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Birnen mit Zitronensaft und Nelken dazu und ca. 5-6Minuten weich kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im heißen Birnenragout auflösen und gut auskühlen lassen.

Dazu passt hervorragend Vanille oder Walnusseis.

Gutes Gelingen!