Rezept des Monats August 2012
Diesmal von René Herzog - Küchenchef der Restaurants „Wiener Wirtschaft“ und „Kronprinz Rudolph“, mit einem Rezept aus der „Wiener Wirtschaft“:

Pikanter Germknödel mit Blunznfülle, serviert mit eingemachtem Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

20 g frische Germ
250 g griffiges Mehl
25 g Butter
1/8 l Milch
3 Eidotter
1/2 TL Salz
100 g Mohn - gemahlen
100 g Butter
Salz

Fülle:
250 g Blunzn (Blutwurst) - würfelig geschnitten
100 g Semmelwürfel frisch
1/4 l Milch
35 g gemahlene Kürbiskerne
25 g geriebener Parmesan
1 TL gehackte Petersilie

Eingemachtes Sauerkraut:
500 g Sauerkraut
50 g Butter
1 Zwiebel - feinwürfelig geschnitten
1 TL glattes Mehl
1/4 l Suppe oder Gemüsefond
1 Lorbeerblatt, 2 Stück Wacholderbeeren

Zubereitung:

Fülle: Semmelwürfel in Milch einweichen. Blunznwürfel in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten und den leicht ausgedrückten Semmelwürfeln vermengen. Vier Kugeln formen und kühl stellen.

Knödel: Germ in lauwarmer Milch auflösen und 50 g vom Mehl unterrühren (Dampfl). Leicht mit Mehl bestäuben und ca. 30 min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Einstweilen Butter mit den Eidottern und 1/2 TL Salz über Dampf schaumig schlagen. Butterabtrieb, restliches Mehl und Dampfl zu einem glatten Teig kneten, in vier Teile aufteilen, diese zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen. - Teigkugeln flach drücken, Blunznfülle daraufsetzen und mit dem Teig ummanteln. Umgedreht nochmals auf einem bemehlten Blech zugedeckt 1/2 Stunde gehen lassen. Anschließend in einer großen Kasserolle auf beiden Seiten jeweils ca. 8 min. kochen oder Knödel für 20 min. in den Dämpfer schieben.

Eingemachtes Sauerkraut: Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, mit Mehl stauben und hellbraun rösten. Mit Suppe oder Fond aufgießen, gut durchrühren und 10 min. köcheln lassen. Sauerkraut und Gewürze beigeben und ca. 20 min. zugedeckt dünsten.

Gemahlenen Mohn mit etwas Salz vermischen, 100 g Butter schmelzen - zum Bestreuen und Übergießen der fertigen Knödel. Blunznknödel und Kraut appetitlich anrichten - z. B. wie auf unserem Foto.
Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

WIENER wirtschaft

Restaurant „Wiener Wirtschaft“
im Hotel Erzherzog Rainer, 1040 Wien, Wiedner Hauptstr. 27-29
Tel. +43 (1) 22 111-364, www.wienerwirtschaft.com

Montag bis Samstag geöffnet von 11.30 – 23.00 Uhr, Küche bis 22.00 Uhr,
Sonntag geöffnet von 11.30 - 15.00 Uhr.
Von 22. Juli – 19. August 2012 geschlossen.