



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag | Foto: Kurt Tropper

www.brixentaler-kochart.at

Blunzenravioli auf Spitzkraut

Zutaten für die Ravioli:

1 Blutwurst
200g Mehl (Hartweizengrieß Semola di grano)
100g Wasser
1/2 TL Salz

Zutaten für das Spitzkraut:

Spitzkohl (Spitzkraut)
2 - 3 Scheiben Schinken
etwas Butter
1/4 Veltliner
1/4 Sauerrahm
1 Bio Zitrone

Zubereitung:

Mehl mit Wasser und Salz vermischen und lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Die Haut von der Blutwurst entfernen und den Inhalt in einer Pfanne erwärmen. Je nach Wunsch mit Salz, Pfeffer und/oder Petersilie nachwürzen. Den Teig entweder mit der Nudelmaschine oder dem Nudelwalker auswalken. Mit einem runden Ausstecher, ca. 9-10 cm Durchmesser ausstechen und einen TL Blutwurst in die Mitte geben.

Die Ränder der Teigscheibe leicht mit Wasser befeuchten, vorsichtig zuklappen und mit den Fingern leicht andrücken. Die Ränder leicht mit einer Gabel andrücken. Vor dem Kochen kurz antrocknen lassen.

Den Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. In gleichmäßige Lamellen schneiden. Einen großen Topf mit etwas Butter erhitzen, fein geschnittenen Schinken dazu geben, kurz anbraten, dann den Spitzkohl darin resch anschwitzen, mit Veltliner ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerrahm hinzufügen und Zitronenschale hineinreiben. Überschüssige Flüssigkeit in einen Topf geben und zum Dekorieren mit dem Mixer aufschäumen.

Serviervorschlag:

Etwas gehackte Petersilie und grob gemalener Pfeffer darüber frisch das Ganze optisch und geschmacklich auf.