

Schweinsbackerl mit Blunz'nroulade und Weinkraut

Rezept von Renate Stadlhofer vom **Wirtshaus Rudolf Hirsch** in Groß Gerungs im Waldviertel



Zubereitung

Die Backerl in heißem Schmalz oder Öl scharf anbraten, salzen und pfeffern, wieder herausnehmen, Wurzelwerk rösten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt, Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen. Mit etwas Wasser aufgießen, die Backerl wieder einlegen und ca. 1,5 Std. köcheln lassen. Wenn die Backerl weich sind, herausnehmen, den Saft abseihen und in einem Topf reduzieren lassen. Abschmecken, bei Bedarf etwas binden.

Für die Blunz'nroulade die Kartoffeln kochen, passieren, mit Salz, 2 Löffeln Sauerrahm und Erdäpfelstärke vermengen, bis ein glatter Teig entsteht, nicht zu lange kneten, sonst wird er zäh!

Blutwurst in einem Topf langsam erwärmen, damit sie streichfähig wird.

Erdäpfelteig auf Frischhaltefolie flach verteilen, Blutwurst daraufstreichen, zu einer Rolle formen und die Enden gut festdrehen. Entweder im Dampfgarer ca. 30 min dämpfen, wenn man keinen Dampfgarer zur Verfügung hat einfach in einer Pfanne mit Wasser langsam garen. Kalt werden lassen (am besten am Vortag vorbereiten!).

Nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und goldgelb braten.

Für das Weinkraut Zucker karamellisieren, bevor er zu dunkel wird gehackten Zwiebel dazugeben und ordentliche weiterrühren, wenn die meiste Flüssigkeit verdampft ist mit Weißwein ablöschen.

Salz, weißer Pfeffer und Kümmel ganz zum Abschmecken verwenden, in Würfel geschnittenes Kraut dazugeben und weich dünsten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.

Anrichten

2 Stk. Blunz'nroulade, 3 Eßlöffel Weinkraut, Schweinsbackerl evtl. einmal halbieren und ca. 4 bis 5 Stk. mit dem Saft anrichten, wer mag, kann sich auch noch etwas gedünstetes Gemüse dazu machen.

Zutaten Schweinsbackerl

10 Stk. Schweinsbackerl
Wurzelwerk (1 Karotte, 1 gelbe Rübe, ¼ Sellerie, ½ Zwiebel)
Salz, Pfeffer schwarz ganz
Tomatenmark, ca. 1/8 Rotwein

Zutaten Blunznroulade

Blutwurst
½ kg Mehliger Erdäpfel
2 Eßlöffel Sauerrahm,
Erdäpfelstärke
Salz

Zutaten Blunznroulade

1 Weißkraut
1 Zwiebel
2 Eßlöffel Zucker
1/8 Weißwein
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel ganz