

Gebackene Blunzen-Radln mit Paprika-Kraut und Apfel-Kern

Für zwei Personen

500 g Kaiserblunze	2 Äpfel (Boskop)	1 Knolle Meerrettich
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	250 g Sauerkraut
1 Zitrone	3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
2 TL Räucherpaprika	1 TL scharfes Paprikapulver	2 Eier
2 EL Schweineschmalz	Puderzucker, Zucker	Mehl, Semmelbrösel
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

In einer Pfanne reichlich Rapsöl erhitzen. Die Kaiserblunze in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Meerrettich waschen und reiben. Die Blunzenscheiben leicht anfeuchten und beidseitig mit dem geriebenen Meerrettich bestreuen. Anschließend die Scheiben in Mehl und Ei wenden und mit den Semmelbröseln panieren. Die panierten Wurstscheiben dann im heißen Rapsöl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Äpfel schälen und reiben. Die Zitrone auspressen und zusammen mit dem restlichen Meerrettich unter den Apfel heben. Mit einem Teelöffel Puderzucker und einem Teelöffel Rapsöl gut verrühren. Das Sauerkraut ausdrücken, bis es möglichst trocken ist. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Schmalz erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin anbraten. Zwei Esslöffel Zucker dazugeben. Die Wacholderbeeren waschen, andrücken und mit dem Wacholderbeeren und dem Sauerkraut in den Topf geben. Mit den beiden Sorten Paprikapulver abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Die Kaiserblunzenscheiben zusammen mit dem Sauerkraut und dem Apfelkern auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Burghart am 23. Oktober 2012