

Lauwarmer Krautsalat, Obazda, gebackene Weißwurst-Radeln

Für zwei Personen

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Weißkrautkopf	35 g Butter	2 EL Kümmel
40 ml Gemüsesfond	2 EL Weißweinessig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Obazda:

125 g weicher Brie	50 g Crème-fraîche	50 g Magerquark, 20%
50 g Schmand	1 Msp. Edelsüßpaprika	1 Msp. gemahlener Kümmel
$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchöl	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, weißer Pfeffer

Für die Weißwurstradeln:

2 Weißwürste	2 EL süßer Senf	10 g geriebener Meerrettich
50 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier	75 g Semmelbröseln
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

Weißkraut waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und das Kraut darin leicht anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen.

Übrige Butter schmelzen, mit dem Fond, dem Essig und dem Öl zu einem Dressing verrühren. Das Kraut in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Einige Minuten darin ziehen lassen und eventuell nachwürzen.

Für den Obazda:

Den Brie klein schneiden und in einer Schüssel mit Crème fraîche, Quark und Schmand cremig verrühren. Den Obazda mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Kümmel und einigen Tropfen Knoblauchöl würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Weißwurstradeln:

Für die Weißwurstradel die Weißwürste häuten und jeweils dritteln. Senf und Meerrettich mischen und die Weißwurststücke damit marinieren. Die Weißwurstradel zuerst in Mehl, danach in den verquirlten Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Radel darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Bayerische Tapas: Lauwarmer Krautsalat, Obazda und gebackene Weißwurst-Radeln auf Tellern anrichten, mit süßem Senf und Petersilie garnieren und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 13. September 2017