

BRATL IM FRÜHLINGSMANTEL



BIERTIPP:

Rieder Aper



ZUTATEN

Für die Frühlingsrollen:

8 Blatt Frühlingsrollenteig
40dag gebratenen Schweinsbauch (alternativ Schopf)
4Stück Speckige Kartoffeln, gekocht
0,5 kleiner Kopf Weißkraut
1 Karotte blanchiert und gewürfelt
Salz
Kümmel
Muskatnuss
Knoblauch
1 Ei
Öl zum Anbraten sowie Frittierfett

Rosa Radieschen:

12 Radieschen, halbiert
100ml Balsamico weiß
400ml Roter Rübensaft
Senfkörner, Salz, Zucker, Kümmel
kleines Stück Ingwer in Scheiben

Creme Fraiche-Dip:

250g Creme Fraiche
Salz
Kreuzkümmel
evtl. Wasabipaste

ZUBEREITUNG

Frühlingsrollen:

Das gebratene Fleisch und die Kartoffeln würfelig schneiden, das Weißkraut in feine Streifen schneiden.

Alles gemeinsam in einer Pfanne geben und mit etwas Öl anbraten. Knoblauch und Gewürze dazugeben. Abkühlen lassen und die gewürfelten Karotten dazugeben.

Den Teig mittig mit Fülle belegen, die Ränder mit Ei bestreichen, einschlagen und fest zusammenrollen.

In Frittierfett schwimmend herausbacken.

Rosa Radieschen:

Essig, Rote Rübensaft und Gewürze aufkochen. Die Radieschen in ein Rexglas geben, mit dem kochenden Sud übergießen und dann das Glas verschließen. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Creme Fraiche-Dip:

Alles verrühren und abschmecken

Alle 3 Komponenten gemeinsam anrichten.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ÖÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

