

REZEPT

Gegrilltes Almdudler-Spitzkraut mit Sauerrahm-Sauce



Foto: Almdudler

Ein Rezept von Almdudler

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Kraut:

1 Kraut- oder Spitzkrautkopf, 100 Gramm Butter (zimmerwarm), 20 Milliliter Almdudler Sirup, Salz, 250 Milliliter Sauerrahm, Dill (gezupft, zum Garnieren)

Für die Sauce:

2 rote Spitzpaprika, 2 Fleischtomaten, eine Handvoll Mandeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Schuss Apfelessig, 100 Milliliter Olivenöl, Chili nach Geschmack

Zubereitung:

Paprika und Tomaten über direkter Hitze grillen, bis sie außen verbrannt sind. Etwas auskühlen lassen, die verbrannte Haut abziehen und mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer groben Sauce pürieren.

Kraut in Wedges schneiden (je nach Größe achteln oder sechsteln). Butter, Almdudlersirup und Salz gut mischen und die Segmente auf beiden Seiten damit einstreichen.

Nebeneinander aufgelegt in Alufolie einpacken.

Über direkter Hitze fünf bis acht Minuten grillen, wenden und weitere fünf Minuten grillen.

Bei Bedarf bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel bei etwa 180 Grad weitere 10 Minuten gar ziehen lassen.

Das Kraut vorsichtig aus dem Alufolienpaket nehmen. Auf einem Teller auf der Sauce

anrichten und mit reichlich Sauerrahm, Minzblättern und Chiliflocken bestreut servieren.