

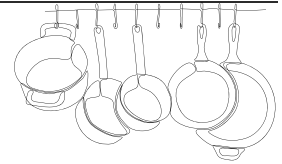


SAROTLA-HÜTTE

Hütten Rezept.

Für dich.

Für Daheim zum nachkochen.



VEGANE BLUTWURST

MIT KIMCHI UND SÜßKARTOFFEL

Zutaten

- 600 g vegan Blutwurst vom Blutwurstweltmeister (www.dormayer.at)
- 2 Stück große Süßkartoffel

Für das Kimchi:

- 1 kg Chinakohl
- 1 Bund Junglauch
- 2 Karotten
- 25 g Salz
- 15 g Ingwer
-
- 120 g Wasser
- 25 g Reismehl
- 30 g Gochugru (koreanisches Chilipulver), alternativ Paprikapulver und Chiliflocken
- 10 g Rohrzucker

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Salz vermischen, damit es Wasser ziehen kann.

Dann das Reismehl mit kaltem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen - Gochugaru und Rohrzucker zugeben und erkalten lassen.

Das Gemüse mit der Reispaste vermischen, abschmecken und in ein sterilisiertes Bügelglas schichten. Mit Fermentationsgewichten beschweren und mindestens 14 Tage bei Raumtemperatur fermentieren lassen. - Das Kimchi kann in größeren Mengen hergestellt werden, Kühl lagern!

Die Süßkartoffeln werden bei uns bei 180°C im Holzofen gegart, bis sie sich leicht mit einem Messer anstechen lassen. Dann werden sie portioniert und in Butterschmalz langsam karamellisiert.

Wenn das Kimchi den gewünschten Geschmack erreicht hat, die vegane Blutwurst in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.

Blutwurst, Kimchi und Süßkartoffel auf einen Teller geben und mit Schnittlauchblüten und Bergkräutern garnieren.



AN GUATA

Vielen DANK an unseren Hüttenpächter Fabian fürs Rezept!

Und nun wünschen wir euch viel Freude u. gutes Gelingen beim nachkochen!



Unser Büro:

Untersteinstrasse 5 | 6700 Bludenz

+ 43 5552 626 39

office@alpenverein-vlb.g.at

www.sektionalpenvereinvorarlberg.at

www.alpenverein.at/vorarlberg

sektionalpenvereinvorarlberg

