

BRIAN ON TOUR – SCHOTTLAND

Weißkohl mit Haggis, Büffelmozzarella und gegrillten Birnen



Mit diesem Rezept für besondere Anlässe bringen Sie schottische Einflüsse in Ihre Caravaning-Küche. Genießen Sie die besondere Kombination von Haggis, Büffelmozzarella, Weißkohl und gegrillter Birne und entdecken Sie ein landestypisch britisches Geschmackserlebnis.

Zutaten

500g Haggis oder Hackfleisch

1 Weißkohl

Butter

Salz

Kurkuma

3 große Büffelmozzarella

Whisky zum Flambieren

1 Flasche Bier

2 Birnen + 2 Pfirsiche

Balsamico Essig

Chili + Kräuter (zur Dekoration)

Zubereitung

- 1 Haggis in einen Topf mit heißem Wasser geben und ca. 20 Minuten kochen lassen, bis er schön weich ist.
- 2 Weißkohl in kleine Stücke und Birnen in Scheiben schneiden.
- 3 Den Darm aufschneiden und den Haggis in eine Pfanne mit Butter und einem kleinen Tropfen Rapsöl geben und mit Kurkuma, Salz und ein bisschen Pfeffer anbraten. Tipp: Dank des Rapsöls brennt die Butter nicht an.
- 4 Mit Bier ablöschen. Alternativ zum Haggis kann auch Hackfleisch verwendet werden.
- 5 Den klein geschnittenen Weißkohl mit Butter und den Birnenscheiben in einem kleinen Tropfen Rapsöl in einen großen Topf geben, anbraten und mit Salz abschmecken.
- 6 Birnen halbieren und grillen bis sie weich sind und der Fruchtzucker karamellisiert ist.
- 7 Büffelmozzarella in Stücke reißen und Chilli kleinschneiden.
- 8 Haggis und Weißkohl vermischen, mit Salz abschmecken und mit Whisky flambieren.
- 9 Weißkohl und Haggis in der Mitte des Tellers anrichten und Mozzarella und Birnen garnieren.
- 10 Chilli und ggf. Kräuter (als Deko) darauf verteilen und Balsamico-Essig drumherum gießen.

Deagh rùn!

(Guten Appetit!)