

Süße - Blutwurst

Kategorien: Fleisch, Küche, Eingemachtes

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Altes Weißbrot/Brötchen
250	ml	Fette Wurstbrühe, notfalls Fleischbrühe
125	Gramm	Wellfleisch, gekocht
125	Gramm	Schwarten, gekocht
2	Stücke	Zwiebeln, gedünstet
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Thymian
2	Essl.	Zucker
1	Prise	Nelkenpfeffer (Piment) ruhig
2		Oder 3 Prisen
4	Essl.	Rosinen
375	ml	Schweineblut (beim Fleischer bestellen)
2	Essl.	Schmalz
2	Essl.	Mehl (in etwas Wasser Angerührt)

EINFACH NUR LECKER

Anleitung:

Das Weißbrot kleinschneiden, mit der heißen Wurstbrühe begießen und durchziehen lassen. Das Wellfleisch und die Schwarten würfeln und mit den Zwiebeln durch die große Scheibe vom Fleischwolf jagen. Das durchgedrehte Fleisch zum eingeweichten Weißbrot geben und damit mischen. Die Masse mit Salz, Thymian, Zucker und Nelkenpfeffer würzen. Dann die Rosinen und das Schweineblut untermischen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben, unter Rühren erhitzen. Das Mehl in etwas Wasser anrühren, dann unter die Masse mischen. Die Blutwurst so lange braten, bis sie gar und schwärzlich braun ist. Das Ganze wird mit Bratkartoffeln serviert.