

Blutwurstknöpfel

Kategorien: Beilage, Knödel, Brot, Blutwurst

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Semmeln; geschnitten
4		Blutwürste
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Majoran
		Thymian
		Speck

Anleitung:

Die Blutwürste werden mit den geschnittenen Semmeln so lange geknetet, bis der Teig gut durchweicht ist. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian nachwürzen. Aus der Masse runde oder ovale "Knöpfel" formen und im Ofenrohr anbraten. Bei 175 Grad bleiben sie etwa 20 Minuten im Rohr und werden ab und zu gewendet.

Den Speck separat in einer Pfanne anbraten. Dazu gibt es Sauerkraut und Bier.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann