

Blutwurstkuchen

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen, Blutwurst

Zutaten für: 6 Personen

TEIG

400	Gramm	Mehl
200	Gramm	Butter
		Salz
1		Eiweiß
4-7	Essl.	Wasser

FÜLLUNG

400	Gramm	Blutwurst
2	mittl.	Zwiebel
2		Äpfel
1	Tasse	Rote Linsen
		Öl
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Majoran
		Apfelessig; (Tipp: aus dem Holzfass)

Anleitung:

Die Zutaten des Teigs zu einem geschmeidigen Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Eigelb übrig lassen; zum Bestreichen.

Blutwurst, Zwiebeln, Äpfel in kleine Würfel schneiden, zuerst die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, dann Äpfel und Blutwurst hinzufügen; Die Linsen kurz blanchieren ohne Gewürze, abschrecken und zu der Masse geben. Dann mit Gewürzen und Essig abschmecken.

Den Teig in eine Backform (oder mehrere kleine) auslegen, genug Platz zum Abdecken übrig lassen- die Blutwurstmasse verteilen und mit dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen.

Den Kuchen mit Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 30 min (bei großer Form) ausbacken - kleine Förmchen brauchen entsprechend kürzer.

Dazu passt: Feldsalat mit Cidre Vinaigrette

Für die Vinaigrette:

Traubenkernöl, Cidre- Essig, etwas Balsamicoessig, Salz, Zucker, feingehackte Schalotten und Kräuter unterrühren.

Quelle:

SWR 4
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann