

Fingerfood: Blutwursttascherl mit Äpfel

Kategorien: Imbiss, Teigtasche, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

1/2		Delicious Apfel
1/2		Schalotte
10	Gramm	Zucker
20	Gramm	Butter
80	Gramm	Blutwurst
1	Zweig	Majoran
2		Reisblätter
1		Eigelb
10	Gramm	Paniermehl

Anleitung:

Den Apfel und die Schalotte in Würfel schneiden und in Butter mit dem Zucker kurz anschwärzen, erkalten lassen. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und mit den Äpfeln und Schalotten vermengen. Mit Salz und Pfeffer und Majoran abschmecken. Zur Bindung noch etwas Eigelb, und Paniermehl unterarbeiten.

Diese Wurstmasse wird zur Hilfe in einem Spritzbeutel gefüllt und auf das Reisblatt gespritzt. Anschließend wird das Reisblatt mit Eigelb bestrichen und gerollt.

Zum Servieren wird das Reisblatt in Fett ausgebacken.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann