

Boudinstrudel auf Rieslingschaumkraut (Blutwurststrudel)

Kategorien: Backen, Pikant

Zutaten für: 6 Portionen

800	Gramm	Boudin (Blutwurst)
1		groß. Zwiebel; in Würfel
2		Essl. Butter

STRUDELTEIG

100	Gramm	Geriebenes Weißbrot
300	Gramm	Mehl
100	ml	Öl
100	ml	Wasser
10	Gramm	Salz
1		Eigelb

SAUCE

125	ml	Riesling
125	ml	Geflügelbrühe
2		Champignons, in Scheiben
2		Schalotten, in Würfel
1	Essl.	Butter
100	Gramm	Eiskalte Butter
125	ml	Sahne oder Creme double
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Zucker

SCHAUMKRAUT

800	Gramm	Sauerkraut
1		Zwiebel, in Würfel
1/2	Ltr.	Riesling
4	Essl.	Steife Sahne

Anleitung:

Von dem Boudin die Haut entfernen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Boudinstücke dazugeben und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst haben. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für den Strudelteig aus den Zutaten einen Teig kneten und eine Stunde ruhen lassen. Den Strudelteig zuerst mit einem Teigroller ausrollen und dann auf ein passendes Küchentuch legen. Mit den Händen auseinanderziehen bis er ganz dünn ist. Auf das 1. Drittel des Teiges etwas geriebenes Weißbrot streuen es fängt die Feuchtigkeit der Füllmasse auf und die Boudinmasse ca. 7-8 cm breit und 5 cm hoch auftragen. Den Teig mit der Füllung aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit etwas Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Für die Soße in einem Topf 1 Esslöffel Butter erhitzen und die Schalotten sowie Champignons darin anschwitzen. Mit dem Riesling und der Geflügelbrühe ablöschen und 2/3 einkochen lassen. Die Sahne zufügen und nochmals 1/3 reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Durch ein Sieb in einen Mixer gießen. Die kalte Butter zufügen und gut mixen. Zurück in einen sauberen Topf gießen und heiß werden lassen. Eventuell nochmals abschmecken.

Für das Rieslingsauerkraut Zwiebelwürfel in heißer Butter

Boudinstrudel auf Rieslingschaumkraut (Blutwurststrudel)

(Fortsetzung)

anschwitzen und das Sauerkraut zugeben. Den Riesling dazugeben und das Kraut gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Eventuell mit etwas geriebener Kartoffelschale abbinden.

Den Strudel aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden Elektromesser. Unter das heiße Rieslingkraut die steife Sahne ziehen und auf die Mitte von warmen Tellern portionieren. Den Strudel daraufsetzen. Die Soße mit einem Zauberstab aufmixen und drumherum gießen.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann