

Crepes mit Blutwurst und Äpfeln

Kategorien: Teigware, Pfannkuchen, Blutwurst, Apfel, Normandie

Zutaten für: 8 Portionen

FÜLLUNG

220	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Ring Blutwurst, nicht zu stark geräuchert
400	Gramm	Äpfel
2	Essl.	Öl
20	Gramm	Butter
2	Essl.	Apfelessig
1	Bund	Schnittlauch
1	Essl.	Körniger Senf
2	Essl.	Crème fraîche
		Salz und Pfeffer

CREPES

100	Gramm	Buchweizenmehl
80	Gramm	Mehl
450	ml	Milch
100	Gramm	Flüssige Butter
2		Eier (Kl. M)
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUM ÜBERBACKEN

100	Gramm	Zimmerwarme Butter
		Salz und Pfeffer
1/2	Teel.	Anispulver
1	Essl.	Schnittlauchröllchen
1	Essl.	Gerösteter Buchweizen

Anleitung:

1. Für die Füllung die Zwiebeln pellen, längs halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Blutwurst längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, achtern und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden.

2. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und Äpfel darin ungefähr 8 Minuten andünsten, sie sollen keine Farbe annehmen. In den letzten 3 Minuten die Blutwurstscheiben zugeben und mit dem Apfelessig ablöschen. Die Masse abkühlen lassen.

3. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Blutwurstmasse mit Schnittlauch, Senf und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für die Crepes das Buchweizenmehl mit Mehl, Milch, 60 g flüssiger Butter und den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen.

5. Eine beschichtete Pfanne (22 cm Ø) mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Aus dem Teig nacheinander 8 dünne Crepes goldbraun ausbacken. Dabei die Pfanne immer wieder mit der restlichen flüssigen Butter einstreichen.

6. Die Crepes nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils 1 gehäuften El der Blutwurstfüllung auf die Mitte der Crepes setzen. Zuerst die beiden Längsseiten, dann die beiden Schmalseiten über die

Crepes mit Blutwurst und Äpfeln

(Fortsetzung)

Füllung klappen. Die gefüllten Crepes umdrehen und auf ein Backblech legen.

7. Zum Überbacken die Butter mit Salz und Pfeffer und Anis sehr schaumig rühren. Die Butter auf den Crepes verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 8-10 Minuten bei 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten überbacken.

Mit Schnittlauch, geröstetem Buchweizen und Calvados-Äpfeln (siehe extra Rezept) servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minuten (plus Kühl- und Quellzeit)
: Pro Portion: 12 g E, 43 g F, 27 g KH => 545 kcal (2281 kJ)

Quelle:

essen & trinken September 2000
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann