

Schmarren mit Blutwurst und Apfel

Kategorien: Pfankuchen, Blutwurst, Obst

Zutaten für: 4-6 Portionen

1		Zwiebel
200	Gramm	Blutwurst (im Stück)
1		Säuerlicher Apfel
1/2	Bund	Majoran
60	Gramm	Mehl
200	ml	Milch
6		Eier (Kl. M)
1	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

1. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Die Blutwurst pellen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Den Apfel in schmale Spalten schneiden und würfeln. Die Majoranblätter abzupfen und grob hacken. Blutwurst, Apfel und die Hälfte des Majorans mischen und pfeffern.

2. Das Mehl mit Milch, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Die Eier nur leicht mit einer Gabel unter den Teig ziehen, aber nicht verschlagen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel kurz darin glasig dünsten. Den Teig hineingeben und mit der Blutwurst-Apfel-Mischung belegen. Die Pfanne im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen, bis der Teig gestockt ist.

3. Die Pfanne herausnehmen und die Butter in Flöckchen über dem Schmarren verteilen. Den Teig mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen, die Stücke wenden und weitere 10-12 Minuten im Ofen goldbraun überbacken. Den Schmarren mit dem restlichen Majoran bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

: Pro Portion (bei 6 Portionen):

: 15 g E, 28 g F, 13 g KH => 364 kcal (1524 kJ)

Quelle:

essen & trinken März 2003
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann