

Strudel gefüllt mit hausgemachter Blutwurst und Oberlausitzer Äpfeln

auf mariniertem Blumenkohl

Eine Empfehlung vom Kulturhotel Fürst Pückler Park Bad Muskau

Tutti i Sensi



www.oberlausitz.com/ferien/geniessen
www.kulturhotel-fuerst-pueckler-park.de

Art: Vorspeise
 Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste (für 1 Person)

100 g Fleischrotwurst,
 15 g Zwiebel,
 30 g Apfel,
 1 Blatt Strudelteig,
 120 g Blumenkohl,
 Schnittlauch,
 2 EL Essig,
 1 EL Öl,
 Salz, Pfeffer, 2 Prisen Majoran,
 Zucker,
 1 Eigelb

Küchengeräte bereitstellen:

Pfannen
 Schüssel
 Backblech

Schritt 1

Apfel schälen, Blutwurst abziehen, Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Apfel, Zwiebel und Blutwurst in feine Würfel schneiden.

Schritt 2

Den Blumenkohl blanchieren, d.h. in kochendes Salzwasser geben, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Blumenkohlröschen mit Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch unterheben.

Schritt 3

Zwiebel- und Apfelwürfel glasig anschwitzen, vom Herd ziehen und die Blutwurst dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse anschließend erkalten lassen.

Schritt 4

Die erkaltete Masse in den Strudelteig einwickeln, mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180° C ca. 12 Minuten backen. Den warmen Strudel auf dem marinierten Blumenkohl anrichten.

Rezept vom 01.10.2016