

NATALIE LUMPP

**WINE,
FOOD &
MORE**

Rezept freundlicherweise zur Verfügung gestellt von

1.Mannheimer
Kochschule

DER GOURMET-TREFF

Yvonne Schneider



 Für 4 - 6 Portionen als Vorspeise oder 2-3 Portionen als Hauptgericht

Mini-Blutwurststrudel

Thymian- und Majoran Blätter fein schneiden, Schalotten und Äpfel schälen und in kleine 8-10 mm Würfel schneiden. Beides in Sonnenblumenöl goldbraun anschwitzen. Mit Fleur de Sel, einer Prise Zucker und je nach Geschmack auch mit eine Prise Cayennepfeffer würzen und in eine Schüssel geben und für ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Von der Blutwurst die Haut abziehen und in 8-10 mm Würfel schneiden und zu der Schalotten/Apfelmischung geben und vorsichtig mischen. Bitte probieren und bei Bedarf noch mal würzen.

Je nach gewünschter Größe des Strudels den Strudelteig teilen. Für eine Portion den Strudelteig einmal längs und einmal quer halbieren und mit der geschmolzenen Butter einpinseln.

Nun 1-2 EL der Blutwurst-Schalotten/Apfelmischung auf das untere Drittel des Teigs geben, den Rand seitlich einschlagen und alles aufrollen. Bitte darauf achten, dass der Strudel keine Löcher hat, da sonst die Füllung beim backen herausläuft.

Den fertigen Mini-Strudel nochmals mit geschmolzener Butter einpinseln und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Wer es besonders knusprig und blättrig mag, kann 2 Lagen Strudelteig übereinander legen. Dafür werden zwei Lagen verwendet. Erst die erste Lage mit geschmolzener Butter bestreichen und danach die zweite Lage genau auf die erste Lage legen, wieder mit Butter bestreichen und wie oben schon erklärt füllen.

Die Strudel im Ofen auf mittlerer Schiene, bei 180 Grad Umluft backen. Bei kleinen Strudeln (3x5 cm) ca. 6-8 Minuten und bei größeren Strudeln (8x15 cm) ca. 15-18 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

Zutatenliste >>



Zutatenliste

- 70 g Schalotten
- 100 g Apfel
- 420 g Blutwurst im Ring
- Frische Blätter von Thymian (Alternativ auch Zitronenthymian) und Majoran ca. 2-3 kleine Zweige
- 4 Strudelteigblätter oder 40 g selbst gemachter Strudelteig
- 150 g geschmolzen Butter
- Fleur de Sel, Zucker und Cayennepfeffer zum abschmecken