

CHÜSCHTIGE BLUTWURST AUF RAHMWIRZ

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Wirz

½ Esslöffel **Butter**

1 **Zwiebel**, fein gehackt

600 g **Wirz**, in feinen Streifen

¾ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

1 dl **Gemüsebouillon**

1 dl **Vollrahm**

2 Esslöffel **Preiselbeerkonfitüre**

in einer Pfanne warm werden lassen
andämpfen

alles begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze
ca. 5 Min. mitdämpfen

alles begeben, zugedeckt ca. 10 Min.
köcheln, zugedeckt beiseite stellen

Blutwurst

5 dl **Wasser**

4 **Blutwürste** (je ca. 200 g)

4 Scheiben **Weissbrot**

2 Esslöffel **Bratbutter**

in einer beschichteten Bratpfanne aufkochen,
Hitze reduzieren

begeben, zugedeckt bei kleinster Hitze ca.
30 Min. ziehen lassen, Würste dabei einmal
wenden. Würste herausnehmen, Wasser ab-
giessen

auf die Würste legen. Würste mit einer
Gabel durch das Brot mehrmals einstechen.
Brot in Würfel schneiden

in derselben Pfanne heiss werden lassen.
Brot und Würste bei mittlerer Hitze ca. 6 Min.
braten, mit dem Wirz anrichten

Portion: 627 kcal, E 34 g, Kh 46 g, F 34 g

TIPPS

- > Blutwürste sind dünnhäutige Sensibelchen und möchten entsprechend sorgfältig behandelt werden. Zu stark erhitzt, platzen sie. Durch das Anstechen jedoch lassen sie sich sogar braten, da der Dampf entweichen kann.
- > Damit Würste beim Einstechen oder Anschneiden nicht spritzen, immer ein Stück Brot auf die Wurst legen, mit der Gabel durchs Brot in die Wurst stechen. Das Brot saugt den austretenden Saft auf.

