

KLEINGÄRTNERREZEPT 17.09.2014 (Blunzenpofesen)



Zutaten für 8 Stück:

16 Stück Toastbrot

250 g Blutwurst

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Eiklar

Majoran

Kümmel

Salz und Pfeffer

Öl

2 Eier

etwas Rindsuppe

Öl zum Herausbacken

Zubereitung:

1. Blutwurst enthäuten, Knoblauch und Zwiebel fein schneiden.
2. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig anschwitzen, Blutwurstbrät dazugeben und alles gut durchrösten. Masse kräftig würzen.
3. Masse auskühlen lassen und mit dem Eiklar vermischen.
4. Eine Scheibe Toastbrot mit Blutwurstmasse bestreichen, den Rand aber etwa 1 cm frei lassen. Mit einer zweiten Scheibe Toastbrot abdecken. Die Ränder der Scheiben mit etwas Rindsuppe anfeuchten und anschließend gut zusammendrücken.
5. Eier mit wenig Rindsuppe verquirlen. Die Blutwurstpofesen durch die Eier ziehen, etwas abtropfen lassen und in heißem Öl herausbacken.
6. Dazu passt hervorragend Sauerkraut.