

Frisch gekocht
Dienstag, 30. Mai 2017



Rezept von Max Stiegl

Purbacher Blunzn

3 Stunden 30 Minuten/ für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

1/2 Schweinskopf (ausgelöst mit Schwarte und Goder), 750 g Schweinsschwarten, 500 g Lunge, ca. 1 1/2 l Blut, 250 g Karotte und Knollensellerie (grob gewürfelt), 250 g Rollgerste (über Nacht in viel Wasser eingeweicht), Salz, 100 g Zwiebeln (fein gehackt), Schweineschmalz (zum Rösten), 10-15 EL Buchweizenmehl (Had'nmehl), Lammdärme (vom Fleischerhauer), 3 g Pfeffer (frisch gemahlen, aber nicht zu fein), Neugewürz, 2 g Majoran, 1 g Thymian, 2 g Basilikum, 1 g Minze, 1 g Paprikapulver (edelsüß), 1 Msp. Gewürznelken, 2 Zehen Knoblauch (fein gehackt, je nach Geschmack), 10 EL Schweinsgrammeln, frischer Kren, Senf.

Zubereitung

Schweinskopf, Schwarten und Lunge in Salzwasser mit dem Gemüse ganz weich kochen (dauert ca. 1 1/2 bis 2 Stunden). Den Kochfond zum Kochen der Blutwurst aufbewahren. Eingeweichte Rollgerste abseihen und in viel frischem Wasser weich kochen; danach abseihen. Das Had'nmehl gut, aber nicht zu heiß, in einer Pfanne ohne Fett rösten und dabei ständig rühren.

Die gekochten Fleischteile und Schwarten leicht auskühlen lassen und in Würfel schneiden; die fetten Teile etwas kleiner schneiden. Die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in reichlich Schweinsfett goldgelb anrösten. Nun die Fleischwürfel zugeben und kurz mitbraten. Die Gewürze und die Rollgerste sowie die Grammeln zugeben. Zum Schluss noch das Buchweizenmehl einrühren. Die Masse durch den Fleischwolf (kleine Lochscheibe mit ca. 4 mm Ø) drehen und mit dem vorbereiteten Blut gut vermischen. Mittels einer Wurstspritze in den Darm füllen und in ca. 10 cm lange Stück portionieren, diese stets mit Küchengarn abbinden. In einem großen Gefäß in 1 Liter heißem Schweinsfond (Kochfond vom Schweinkopf), köcheln lassen (darf nicht kochen!). Die Kochdauer richtet sich nach dem Durchmesser der Därme (ca. 30-40 Minuten). Probe: mit einer Stricknadel anstechen - es darf kein Blut mehr ausrinnen, nur etwas Flüssigkeit. Die fertige Blutwurst in kaltem Wasser ca. 15-20 Minuten auskühlen lassen, erst dann in den Kühlschrank legen.

Für die weitere Verwendung die Blutwurst zuerst in Wasser erhitzen, aber nicht kochen! Herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und dann in heißem Schweinsfett mit Majoran, Knoblauch und Grammeln vorsichtig resch braten. Mit Senf und Kren servieren.