

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Blunzenschmarrn mit Kren und Sauerkraut

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

150 g Blunzen (Blutwurst), 2 Eier, 2 Eidotter, 125 g glattes Mehl, 125 ml Milch, etwas frisch gerissener Kren, 2 EL geschnittener Schnittlauch, Salz, 2 EL frisch gehackter Majoran, Öl, Butter.

Für das Kraut: 1 kg Sauerkraut, 1 geschnittene Zwiebel, 1 geschnittene Knoblauchzehe, 2 andgedrückte Wacholderbeeren, 2 EL Zucker, 1 EL Mehl, ca. 500 ml Wasser, 1 dickere Scheibe Hamburgerspeck, Suppenpulver.

Zubereitung

Die Blunzen in kleinere Würfel schneiden.

Die beiden Eier trennen. Alle Eidotter, Mehl, Milch, Majoran und eine Prise Salz verrühren. Eiklar mit einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen, den Teig eingießen und bei leichter Hitze am Herd kurz anbacken. Die Blunzenwürfel in die Masse streuen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C goldgelb backen. Die Masse mit Hilfe einer Backschaufel wenden und fertig backen. Den Blunzenschmarrn aus dem Backrohr nehmen und mit Hilfe zweier Gabeln vorsichtig zerreißen.

Für das Kraut Zwiebel, Knoblauch und Wacholderbeeren in Öl anrösten, Zucker begeben und glasig anschmurgeln. Mehl zugeben, umrühren und mit Wasser aufgießen. Mit Suppenpulver würzen. Sauerkraut und Speckscheibe zugeben und auf kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten leicht köcheln.

Den Blunzenschmarrn mit frisch geriebenem Kren, Schnittlauch und Sauerkraut servieren.