

Rezept „Guten Morgen Österreich“

BLUNZEN-MAKI

NACH EINEM REZEPT VON HAUBENKOCH CHRISTIAN GÖTTFRIED

Zutaten für 6 Portionen:

- 4 Stück Noriblätter
- 3 EL Sushi-Essig
- 1 Tasse Sushi-Reis (ca. 250 g)
- 2 EL Zucker
- 1 EL Salz
- 250 g Blunzen (Blutwurst)
- 50 g Grammeln
- Wasabi-Paste (nach Geschmack)
- Salz Cayenne-Pfeffer
- Backteig
- Kürbiskerne

Zubereitung:

Für die Blunzen-Maki den Reis gut waschen und in kaltem Wasser mindestens eine Stunde quellen lassen. Den Reis in 300 ml Wasser aufkochen und 10 Minuten auf kleiner Stufe weiter köcheln lassen. Danach in eine Schale füllen und abkühlen lassen. Sushi- Essig unter den Reis rühren.

Die Blutwurst durch den Fleischwolf drehen Die Grammeln beimischen, mit Wasabi, Salz, Cayenne-Pfeffer würzen und zu Stangen formen. Ein Noriblatt befeuchten. Etwas Reis darauf verteilen, die Blunzen mittig platzieren und dann die Maki fest einrollen.

Ein paar Kürbiskerne in den Backteig geben, die Rolle durch den Teig ziehen und kurz im heißen Pflanzenfett frittieren Die Blunzen-Maki mit einem scharfen Messer in ca. 2,5–3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kren servieren.