

Blutwurstdalken mit Kürbissalat

Zutaten

250g Sauerrahm
2 Eier
1 Pkg. Trockengerm oder ½ Würfel
200g Glattes Mehl
500g Blutwurst in Würfeln geschnitten
Salz Pfeffer
Öl zum Braten

Kürbissalat
0,5 kg Kürbis (Langer von Neapel) in feine Streifen geschnitten
1 TI Salz
Etwas Kümmel ganz
3 TI Zucker
80g Tafelessig
125g Wasser
40g Sonnenblumen

Zubereitung

Sauerrahm, Gewürze, Eier, Germ und Mehl zu einem dickflüssigen Teig anrühren und in der Wärme gehen lassen. Die Blutwurst auf Zimmertemperatur bringen und danach unter den Germteig heben. 15 Minuten gehen lassen. Danach in einer Pfanne runde Dalken des Öfteren wenden fingerhoch goldbraun backen.

Den Kürbis einsalzen und gut durchkneten. Danach mit den Gewürzen zu einem pikanten Salat verarbeiten je nach Geschmack süßer und säuerlicher würzen. Sollte der Essig zu sauer sein etwas Wasser begeben.