

Blutwurststrudel zwischen Himmel und Erde

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 60 min | normal

Zutaten

für 6 Portionen

- 4 Äpfel (Pink Lady oder Granny Smith)
- 2 cl Orangenlikör (Grand Manier)
- 50 ml Apfelsaft
- 80 g Zucker
- 1 rote Zwiebel
- 150 g Butter
- 100 ml Himbeeressig
- 200 ml Gemüsebrühe (z.B. Knorr)
- 1 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 400 g Blutwurst
- 6 Strudelblätter
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- Thymian
- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 300 ml fettarme Milch
- 1 Zweig Rosmarin
- Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3255 kJ
Energie (Kilokalorien):	778 kcal
Fett:	48 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	64 g
davon Zucker:	34 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	3,2 g

Zubereitung

1. Für das Apfelmus 3 Äpfel, 2 cl Orangenlikör, 50 ml Apfelsaft und 60 g Zucker abgedeckt in einem Topf ca. 5 Minuten zum Köcheln bringen. Anschließend mit Stabmixer fein pürieren und abkühlen lassen.

2. Für die Sauce die Zwiebel fein würfeln. In einem Topf mit ca. 30 g Butter glasig anschwitzen. Mit 100 ml Himbeeressig ablöschen und mit 200 ml Brühe auffüllen. Gut abschmecken mit Salz, Pfeffer und 1 EL Apfelmus und mit 2 EL Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

3. Für den Blutwurststrudel zwischen Himmel und Erde 400 g Blutwurst in 6 gleich große Stücke schneiden. 6 Strudelteigblätter mit ca. 80 g flüssiger Butter bestreichen und mit 30 g Parmesan, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Nun die Blutwurst darin einschlagen und von außen wieder mit 30 g Butter bestreichen. Anschließend 10-15 Minuten braten, zwischendurch wenden.

4. 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree nach Packungsanweisung mit 300 ml Milch und 1 TL Salz zubereiten.

5. Einen Apfel schälen, entkernen und achteln. Mit 20 g Zucker in einer Pfanne braun anbraten, mit einer Flocke Butter, 1 Zweig Rosmarin, Zitronenschale und -saft verfeinern. Blutwurststrudel zwischen Himmel und Erde gleich warm servieren. Apfelmus dazu reichen.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen