SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Belugalinsen | Thai Curry | Apfelmus | Blutwurst

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten Blutwurst:

1 Französiche Blutwurst "Boudin noir"

Gewürze & Zutaten Apfelmus:

4 Große Boskop Äpfel

100 g Zucker

150 ml Weißwein

100 ml Holunderblütensirup

20 g Gewürzmischung „Apfelstrudel“

Gewürze & Zutaten Linsen:

100 g Belugalinsen

300 ml Wasser

Gewürze & Zutaten Curry Basis:

100 ml Maracuja- oder Mangosaft

30 g Thai Curry

500 ml Kokosmilch

Etwas Stärke (zum binden)

1 Limette (Abrieb und Saft)

30 g Honig

Zubereitung Blutwurst

1. Wir verwenden stets die französische Blutwurst „Boudin noir“. Sie ist feiner in Würze und Konsistenz als die deutschen Varianten und lässt sich hervorragend kross braten.

Zubereitung Apfelmus

1. Die Äpfel vierteln und entkernen.

2. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und die Äpfel zugeben.

3. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen, dann den Holunderblütensirup und die Gewürzmischung zugeben.

4. Die Äpfel weich einkochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Nun die Masse fein pürieren und kalt stellen.

Zubereitung Linsen

1. Die Linsen in Wasser langsam weich kochen. Das dauert ca. 12 Minuten. Nicht salzen.

2. Danach abseihen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung Curry Linsen

1. Den Saft und die Brühe bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren, das Curry Pulver und die Kokosmilch zugeben, aufkochen und mit etwas Stärke dickflüssig abbinden.

2. Zum Schluss den Abrieb und den Saft der Limette zugeben.

3. Die Linsen in die Curry Basis geben und 1 Minute leicht kochen lassen.

4. Nun die Blutwurst mit Pelle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von einer Seite kross anbraten und auf den heißen Currylinsen anrichten.

5. Das Apfelmus kalt dazu servieren oder direkt auf dem Teller mit anrichten.