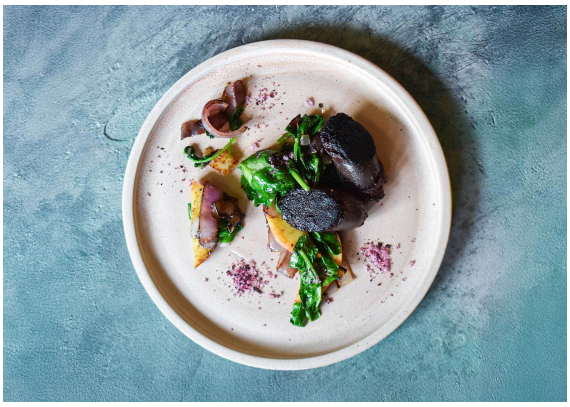
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

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



Gebratene Boudin Noir | Spinat | Hibiskusblütensalz

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

4 Boudin (franz. Blutwurst) mit Pelle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben geschnitten

500 g Spinat, geputzt und gewaschen

80 g Butter

2 Äpfel, in ca. 2 cm große Stücken geschnitten

200 g Rote Zwiebel, geschält und in grobe Streifen geschnitten

Frischer Majoran

Etwas Öl zum Braten

Etwas Hibiskusblütensalz

Anmerkung:

1. Die Boudin Noir ist eine französische Blutwurst, die nicht mit deutscher Blutwurst zu vergleichen ist. Sie ist sehr fein, cremig und mit Quatre Epice gewürzt. In

Frankreich hat sie den gleichen Stellenwert wie Trüffel und Gänseleber. Im Feinkost-Fachhandel erhältlich.

Vorbereitung:

1. In einem Topf mit sprudelndem Wasser die Spinatblätter für 1-2 Sekunden blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und ganz vorsichtig in einem Sieb ausdrücken. Bereit halten.

Zubereitung:

1. Zunächst in einem kleinen Topf etwa 60 g Butter braun werden lassen und die Äpfel darin anbraten. Dann die Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten, dann die Hitze reduzieren, frischen Majoran zugeben und zugedeckt ziehen lassen.

2. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl bei mittelhoher Temperatur die Wurstscheiben auf der Schnittfläche einlegen und langsam knusprig braten. Nicht wenden, sonst zerfallen sie. Das dauert so 5 - 10 Minuten.

3. Nebenher den blanchierten Spinat in der restlichen Butter heiß schwenken, mit etwas Hibiskussalz salzen und alles anrichten.

4. Zum Schluss noch einmal mit Hibiskussalz bestreuen.