Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Halloween Spezialrezept: Pikanter Blutwurststrudel und Kürbissuppe

Schaurig, erstaunlich gut...

Zu Halloween gibt es eine pikante Kombination: Blutwurst, Piment & Kürbis. Und alles erregend scharf abgestimmt. Die Füllung aus Blutwurst, Kartoffeln, Käse & Speck wird in Strudelteig eingekleidet und entfaltet ihr würziges Aroma als Einlage zur Kürbissuppe. Der Piment und das Blutwurstaroma harmonieren perfekt mit dem fruchtigen Aroma der "Butternut-Kürbissuppe mit Birne, Zitronengras und Ingwer".

Unbedingt probieren! Hier die Rezeptur für unseren **pikanten Blutwurststrudel**:

Zutaten

für 4 Personen

- 2-3 sehr dünne Strudelblätter
- 200 g gekochte Kartoffeln, gepellt
- 150 g Blutwurst bzw. Schwarzwurst
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Landjäger, fein gewürfelt
- 50 g Schwarzwälder Schinkenspeck, fein gewürfelt
- 50 g fein geriebener Bergkäse
- 50 g Schmand
- 50 g feine Essiggurkenwürfel oder Sauerkraut
- 1 EL Senf
- 10 g Schnittlauch, fein geschnitten
- 2 Eier
- 3 EL Milch
- Gemahlener Piment, Chili und Pfeffer
- 1 EL Mohn

Zubereitung
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Speck 3-4 Minuten anbraten.
Für die Füllung in einer Schüssel den geriebenen Bergkäse, Schmand, 1 ganzes Ei und 1 Eiweiß, Schnittlauch, Chili, Piment, Pfeffer und Senf gründlich verrühren.
Die gekochten Kartoffeln, Blutwurst und Landjäger klein schneiden und mit den angebratenen Zwiebeln in die Schüssel zur Schmandcreme geben. Verrühren.
Die dünnen Strudelblätter ausbreiten und die Füllung darauf verteilen. Strudel einrollen. Mit der Naht unten auf ein Backblech setzen.
Im Ofen bei 160°C (Umluft) ca. 25-35 Minuten goldbraun backen. In den letzten 5 Minuten mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 3 EL Milch bestreichen. Mit Mohnsamen bestreuen.
Vor dem Servieren den Strudel in Stücke schneiden.

Genießer Tipp: Der Strudel schmeckt sehr gut zu unserer Kürbiscremesuppe mit Birne, Zitronengras und Ingwer.