

Kuchen Backen Rezepte

Blutwurstkuchen

Anzahl: 6 Portionen

Stichworte: Saarland, Deutschland, Fleisch Wurst Kuchen

| | | | |
|--------------|----------------------------------|--------------|----------------------------------|
| | Teig: | | 2 mittelgr. Zwiebel |
| 400 g | Mehl | 2 | Äpfel |
| 200 g | Butter | 1 cup | Rote Linsen |
| | Salz | | Salz |
| 1 | Eiweiß | | Pfeffer |
| 4 | Essl. Wasser (evtl. mehr) | | Majoran |
| | Füllung: | | Apfelessig (Tipp: aus dem |
| 400 g | Blutwurst | | - Holzfass) |

Die Zutaten des Teigs zu einem geschmeidigen Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Eigelb übrig lassen zum Bestreichen. Blutwurst, Zwiebeln, Äpfel in kleine Würfel schneiden - zuerst die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, dann Äpfel und Blutwurst hinzufügen; Die Linsen kurz blanchieren ohne Gewürze, abschrecken und zu der Masse geben. Dann mit Gewürzen und Essig abschmecken.

Den Teig in eine Backform (oder mehrere kleine) auslegen, genug Platz zum Abdecken übrig lassen- die Blutwurstmasse verteilen und mit dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen. Den Kuchen mit Ei bestreichen und bei 170 Grad ca. 30 min (bei grosser Form) ausbacken - kleine Förmchen brauchen entsprechend kürzer.

Dazu passt: Feldsalat mit Cidre - Vinaigrette

Für die Vinaigrette: Traubenkernöl, Cidre- Essig, etwas Balsamicoessig, Salz, Zucker, fein gehackte Schalotten und Kräuter unterrühren.