

# Blutwurst-Strudel, Apfel-Balsamico-Reduktion, Sauerkraut

**Für zwei Personen**

**Für den Strudel:**

300 g Blutwurst	4 Strudelteigblätter	3 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel	Fett	2 TL Majoran
1 EL Butterschmalz	500 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für das Rahm-Sauerkraut:**

1 EL Butter	1 kleine Zwiebel	5 Scheiben gek. Schweinebauch
200 g gek. Sauerkraut mit Saft	100 ml Gemüsefond	50 ml Sauerkrautsaft
2 EL Crème fraîche	100 ml süße Sahne	Salz, Pfeffer

**Für die Reduktion:**

50 ml weißer Balsamicoessig	100 ml Apfelsaft	2 EL Zucker
-----------------------------	------------------	-------------

**Für den Strudel:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Fett von der Blutwurst in die Pfanne geben. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und glasig dünsten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und knusprig braten.

Blutwurst grob hacken und zum Schluss zur Kartoffelmasse geben.

Strudelteigblatt Butterschmalz bestreichen und Blätter aufeinanderlegen. Blutwurstmasse in die Mitte des Strudels geben, einrollen und mit Butter bestreichen. Ca. 15 Minuten im Ofen backen.

**Für das Rahm-Sauerkraut:**

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Speck begeben, Sauerkraut zufügen, mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, weich dünsten, mit Sauerkrautsaft, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Sahne abschmecken.

**Für die Apfel-Balsamico-Reduktion:**

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Balsamicoessig ablöschen und einkochen lassen.

Apfelsaft dazugeben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 13. November 2018