

# Blutwurst-Apfel-Praline im Yufka-Teig, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Praline:**

|                     |                             |                     |
|---------------------|-----------------------------|---------------------|
| 200 g Blutwurst     | 1 Yufkateig                 | 1 säuerlicher Apfel |
| 1 Schalotte         | 1 Zitrone (Schale)          | 1 Ei                |
| 1 EL Majoranblätter | Semmelbrösel                | 1 TL Butterschmalz  |
| 1 EL Butter         | 1 EL grobkörn. Rieslingsenf | Salz, Pfeffer       |

**Für den Kartoffelstampf:**

|                          |                  |              |
|--------------------------|------------------|--------------|
| 450 g mehlig. Kartoffeln | 3 Lorbeerblätter | 140 g Butter |
| 1 Prise Muskatnuss       | Salz             | Pfeffer      |

**Für die Portwein-Zwiebeln:**

|                    |                |             |
|--------------------|----------------|-------------|
| 2-3 rote Zwiebeln  | 50 ml Portwein | 1 EL Zucker |
| 1 TL Butterschmalz | Salz           | Pfeffer     |

**Für die Garnitur:** 1 Frühlingszwiebel

**Für die Praline:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen und trockentupfen. Blutwurst und Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Majoranblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zitrone waschen und trockentupfen. Zitronenschale abschneiden. Apfelstücke und ein kleines Stück Zitronenschale zugeben und 2-3 Minuten unter Wenden anschmoren. Zitronenschale entfernen.

Schalottenwürfel hinzugeben und anschwitzen. Majoran unterrühren.

Hitze ausschalten und die Blutwurstwürfel einrühren. Evtl. mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein Küchentuch mit kaltem Wasser durchfeuchten und ein zweites trockenes genau darüber legen. Yufkateig-Blätter ausbreiten und in Teigstücke (ca. 28x11 cm breit) schneiden. Ei trennen. Das Eigelb verquirlen und die Teigblätter dünn damit bestreichen. In die Mitte ein wenig Semmelbrösel streuen und jeweils einen gehäuften EL der Blutwurst-Apfel-Füllung darauf setzen. Die Füllung mit ein wenig Semmelbrösel bestreuen. Die Teigblätter zu Säckchen formen und versetzt in eine Mini-Muffin-Form setzen. Butter zerlassen und jedes Säckchen mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen 5-10 Minuten backen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und Salz weich kochen und abgießen. Lorbeerblatt entfernen.

Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln stampfen. Mit geriebener Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Portwein-Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und große Ringe halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anbraten. Portwein angießen und auf kleiner Flamme einköcheln.

Zucker einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 13. Mai 2019