

# Fladenbrot, Blutwurst, Zwiebeln, Joghurt-Soße, Rotkraut

## Für zwei Personen

### Für das Fladenbrot:

130 g Mehl	150 g griech. Joghurt	1 EL Olivenöl
1 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL Natron	$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel
1 EL getrock. Oregano	1 EL schwarzer Sesam	1 EL weißer Sesam

### Für die Blutwurst:

$\frac{1}{2}$ Ring Blutwurst	100 g Mehl	1 Ei
3 EL schwarzer Sesam	3 EL weißer Sesam	Öl

### Für das Apfel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Limette	150 ml Apfelsaft
50 ml Weißweinessig	100 ml Riesling	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner	10 g brauner Zucker	Öl, Salz, Pfeffer

### Für das Rotkraut:

$\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl	1 Karotte	50 ml Weißweinessig
50 g Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Joghurt-Sauce:

150 g griech. Joghurt	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Limette	Salz, Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	Mehl, Salz	Sonnenblumenöl
-----------	------------	----------------

## Für das Fladenbrot:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Natron, Oregano, Salz und Kreuzkümmel mit dem Joghurt vermischen und zu einem lockeren Teig kneten.

Teig in zwei Stücke teilen und jeweils beide Hälften mit den Fingern zu einem 1-2 cm dicken und flachen Teig drücken.

Teig leicht mit Öl bepinseln und ein paar Sesamkörner darauf streuen.

Diese ganz leicht fest drücken. Teigkreise in eine Pfanne ohne Öl legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbacken. Danach die Fladen für 5-10 Minuten zum durchziehen in den vorgeheizten Backofen legen.

## Für die Blutwurst:

Blutwurst in längliche Streifen schneiden und darauf achten das alle Steifen die gleiche Länge und Breite haben. Sesam, Mehl und Ei zu einer Art Panierstraße anordnen. Blutwurst mit dem Mehl bestäuben, durch das Ei ziehen und die Blutwurstscheiben mit dem Sesam panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Scheiben von beiden Seiten ca. 3 Minuten kross anbraten.

## Für das Apfel-Chutney:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und in Öl anschwitzen. Zucker beifügen und darin karamellisieren lassen, mit Essig und dem Wein ablöschen, Lorbeerblatt und die Senfkörner dazugeben und kurz einkochen lassen.

Apfelstücke dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Chutney zu würzig sein noch einen Schuss von dem Apfelsaft dazugeben. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Limetten-Abrieb und -Saft nach Belieben hinzufügen.

**Für das Rotkraut:**

Rotkohl waschen, trockentupfen fein hobeln und in eine Schüssel geben. Karotte schälen, ebenso in feine Streifen hobeln und zum Rotkohl dazugeben. Zu gleichen Teilen Zucker und Essig hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krautsalat relativ früh anmachen damit er so lange wie möglich durchziehen kann.

**Für die Joghurt-Sauce:**

Knoblauch abziehen. Minze und Dill abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch, Minze und Dill fein hacken und mit dem Joghurt vermischen.

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben und zusammen mit ein wenig von dem Saft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Zwiebel abziehen, halbieren und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden. In Mehl wälzen und im Öl frittieren bis sie eine hellbraune Farbe bekommen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Das Fladenbrot zu 2/3 einschneiden. Joghurtsauce auf einer Hälfte verteilen. Krautsalat darauf verteilen. Blutwurstscheiben fächerartig auf dem Krautsalat verteilen. Das Apfel-Chutney über die Blutwurst geben und mit den knusprigen Zwiebeln bestreuen. Die Zutaten der Füllung in 3 Streifen neben dem Döner anrichten, mit 2 Minzblättern garnieren und servieren.

Kai Link am 09. September 2019