

# Blutwurst-Türme, Blutwurst-Puffer mit Kräuter-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Blutwurst-Türme:**

100 g Blutwurst	2 große Kartoffeln	1 Ei
6 EL Pankomehl	Mehl	1 L Frittierfett
Salz		

**Für die Puffer:**

150 g Blutwurst	300 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	Öl
Salz	Pfeffer	

**Für den Dip:**

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Becher Schmand
3 EL 8 Kräuter (TK)	2 Zw. glatte Petersilie	2 Zweige Minze
Salz		

**Für die Blutwurst-Türme:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Blutwurst in Scheiben schneiden und runde Kreise ausstechen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls Kreise ausstechen. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen.

Nun eine Scheibe Kartoffel, dann eine Scheibe Blutwurst aufeinanderlegen, bis drei Scheiben Kartoffeln und zwei Scheiben Wurst ein Türmchen ergeben. Diese vorsichtig in Mehl wenden.

Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und die Türmchen erst durch das Ei, dann durch das Pankomehl ziehen. Die Türmchen in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

**Für die Puffer:**

Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Mulltuch ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, ebenfalls reiben und zu den Kartoffeln geben. Knoblauch abziehen und pressen. Blutwurst mit einer Gabel fein zerdrücken und gemeinsam mit einem Ei und Knoblauch zu den Kartoffeln geben. Die Masse sehr gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mäßiger Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Öl kleine Puffer ausbacken.

**Für den Dip:**

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und ganz fein schneiden.

Schmand mit den TK-Kräutern und etwas Zitronensaft- und abrieb vermengen. Knoblauch abziehen, auspressen und ebenfalls unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Ochs am 29. Juli 2020