

BLUNZENSOUFFLÉ MIT STÖCKLKRAUT



BIERTIPP:
Rieder Dunkle Weiße



ZUTATEN

300 g Blutwurst
20 g Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Eigelb
2 Eiweiß
Salz, Pfeffer
Majoran
Gehackte Petersilie
Butter und Brösel zum Auskleiden der Förmchen

ZUBEREITUNG

Die Blutwurst aus dem Darm nehmen und in kleinere Würfel schneiden. Butter zerlassen und gehackte Schalotten, Knoblauch und Blutwurst-Würfeln schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Masse fein cutten, abkühlen lassen und das Eigelb einrühren. Zuletzt Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Gehackte Petersilie untermengen, abschmecken. Feuerfeste Förmchen ein, buttern, mit Brösel auskleiden, Masse einfüllen. Im Wasserbad pochieren.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

