Blutwurst-Carpaccio

Für alle Fans der deftigen Vorspeisen ist das Blutwurst-Carpaccio ein besonderer Genuss. Das Rezept hierfür ist kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Scheiben	Blutwurst
1 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Senf
Nach Belieben	Öl
Nach Belieben	Balsamicoessig

Zubereitung

1. Für das Blutwurst-Carpaccio die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Blutwurst in hauchdünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Zwiebeln darüber streuen.

2. Aus Olivenöl, Balsamico-Essig und Senf eine Vinaigrette rühren und über die Blutwurst träufeln. Sofort servieren.

Tipp

Das Blutwurst-Carpaccio nach Belieben mit kleinen Apfelstückchen verfeinern. Dazu passt geröstetes Weißbrot oder Pumpernickel.