Blutwurst

Ein interessantes Rezept für Könner: frische Blutwurst, komplett selbst gemacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Schweine-Innereien
6 Stk.	Zwiebel
10 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Naturdarm

Zubereitung

1. Eine **Blutwurst** selbst herzustellen ist eine Herausforderung, die man mit ein wenig Übung meistern kann. Hierfür einen großen Topf mit reichlich Wasser verwenden. Haxe, Kopf, Magen und Schwarten des Schweins darin kochen.

2. Anschließend das Fleisch von den Knochen lösen und faschieren, dabei die Schwarten etwas grober hacken als den Rest.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Grammeln und Magen faschieren. Schwartensuppe und Blut dazugeben und alles zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse vorsichtig in den Darm füllen.

4. Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Blutwurst im heißen Wasser ziehen lassen. Die Blutwurst ist fertig, wenn beim Anstechen kein Blut mehr austritt.

Tipp

Warme Blutwurst schmeckt sehr gut mit gekochten Kartoffeln und Sauerkraut. Alternativ die Blutwurst kalt mit Gurken und Tomaten servieren.