Belugalinsen | Thai Curry | Apfelmus | Blutwurst

Dauer:	1 h
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:	
min. 1	Pfanne
1	Pürierstab
min. 1	Topf
Gewürze & Zutaten Blutwurst:	
1	französiche Blutwurst “Boudin noir”
Gewürze & Zutaten Apfelmus:	
4	große Boskop Äpfel
100 g	Zucker
150 ml	Weißwein
100 ml	Holunderblütensirup
20-30 g	Gewürzmischung „Apfelstrudel“
Gewürze & Zutaten Linsen:	
100 g	Belugalinsen
300 ml	Wasser
Gewürze & Zutaten Curry Basis:	
100 ml	Maracuja- oder Mangosaft
50 ml	kräftige, eingekochte Brühe
30 g	Thai Curry
500 ml	Kokosmilch
etwas	Stärke (zum binden)
1	Limette (Abrieb und Saft)
30 g	Honig

Zubereitung

Zubereitung Blutwurst

1 Wir verwenden stets die französische Blutwurst „Boudin noir“. Sie ist feiner in Würze und Konsistenz als die deutschen Varianten und lässt sich hervorragend kross braten.

Zubereitung Apfelmus

1 Die Äpfel vierteln und entkernen.

2 Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und die Äpfel zugeben.

3 Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen, dann den Holunderblütensirup und die Gewürzmischung zugeben.

4 Die Äpfel weich einkochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Nun die Masse fein pürieren und kalt stellen.

Zubereitung Linsen

1 Die Linsen in Wasser langsam weich kochen. Das dauert ca. 12 Minuten. Nicht salzen.

2 Danach abseihen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung Curry Linsen

1 Den Saft und die Brühe bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren, das Curry Pulver und die Kokosmilch zugeben, aufkochen und mit etwas Stärke dickflüssig abbinden.

2 Zum Schluss den Abrieb und den Saft der Limette zugeben.

3 Die Linsen in die Curry Basis geben und 1 Minute leicht kochen lassen.

4 Nun die Blutwurst mit Pelle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne von einer Seite kross anbraten und auf den heißen Currylinsen anrichten.

5 Das Apfelmus kalt dazu servieren oder direkt auf dem Teller mit anrichten.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim