Gebratene Boudin Noir | Spinat | Hibiskusblütensalz

Dauer:	30 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Topf
1	Sieb
1	kleiner Topf
1	beschichtete Pfanne

Gewürze & Zutaten:

4	Boudin (franz. Blutwurst) mit Pelle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben geschnitten
500 G	Spinat, geputzt und gewaschen
80 G	Stich Butter
2	Äpfel, in ca. 2 cm große Stücken geschnitten
200 G	rote Zwiebel, geschält und in grobe Streifen geschnitten
	frischer Majoran
etwas	Öl zum Braten
	Hibiskusblütensalz

Zubereitung

Anmerkung:

1	Die Boudin Noir ist eine französische Blutwurst, die nicht mit deutscher Blutwurst zu vergleichen ist. Sie ist sehr fein, cremig und mit Quatre Epice gewürzt. In Frankreich hat sie den gleichen Stellenwert wie Trüffel und Gänseleber. Im Feinkost-Fachhandel erhältlich.

Vorbereitung:

1	In einem Topf mit sprudelndem Wasser die Spinatblätter für 1-2 Sekunden blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und ganz vorsichtig in einem Sieb ausdrücken. Bereit halten.

Zubereitung:

1	Zunächst in einem kleinen Topf etwa 60 g Butter braun werden lassen und die Äpfel darin anbraten. Dann die Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten, dann die Hitze reduzieren, frischen Majoran zugeben und zugedeckt ziehen lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

2	In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl bei mittelhoher Temperatur die Wurstscheiben auf der Schnittfläche einlegen und langsam knusprig braten. Nicht wenden, sonst zerfallen sie. Das dauert so 5 – 10 Minuten.
3	Nebenher den blanchierten Spinat in der restlichen Butter heiß schwenken, mit etwas Hibiskussalz salzen und alles anrichten.
4	Zum Schluss noch einmal mit Hibiskussalz bestreuen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim