



Fleisch - Blutwurst Strudel auf warmem Beluga

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf „nussig - herzhaften “ Beluga Linsen, fraglos ein echter Gaumenschmaus

Zutaten

- Für den Blutwurst Strudel
- 200 g - 250 g Strudelteig aus dem Supermarkt
- 250 g Fleisch - Blutwurst in 1 cm großen Würfeln
- 250 g säuerliche Äpfel, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El frischer Majoran, gezupft, gehackt
- 30 g - 40 g Butter
- 2 Eiweiß mit etwas Wasser verklappert
- Salz, Pfeffer
- Für den Linsensalat:
- 100 g Beluga Linsen
- 100 g rote Linsen
- ½ l Gemüsebrühe
- 2 - 3 El weißer Balsamico oder Kräuternessig
- ½ El Tomatenmark
- 50 g Porrée in kleinen Würfeln, Brunoise
- 50 g Möhren in kleinen Würfeln, Brunoise
- 50 g Knollen - oder Staudensellerie in kleinen Würfeln, Brunoise
- 2 Tomaten, in kleinen Würfeln, Brunoise
- ½ Bündchen Schnittlauch gehackt
- Etwas gutes Rapsöl
- Salz und frisch geriebener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten:

Schritt2

Der warme Beluga - Linsensalat:

Schritt3

Die gewaschenen Beluga - Linsen in die kochende Gemüsebrühe geben, etwas salzen und pfeffern.

Schritt4

Ca. 20 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann die roten Linsen für weitere 10 min. zufügen, danach auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt5

Das fein gewürfelte Gemüse in etwas Rapsöl glasig andünsten, mit Tomatenmark und etwas Linsenfond 2 - 3 min. köcheln, „bissfest“ halten. Erst jetzt, mit den Tomatenwürfeln und dem Schnittlauch zu den Linsen geben, mit Balsamico, Salz und frisch geriebener schwarzer Pfeffer nachschmecken.

Schritt6

Der Fleisch-Blutwurst Strudel:

Schritt7

Zunächst die gewürfelten Zwiebeln und die Apfelwürfel glasig in etwas Butter anschwitzen.

Schritt8

Für 2 min. die Blutwurst und den gehackten Majoran dazu geben, mit wenig Salz und frisch geriebenem Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt9

Die Strudelblätter auf einem Küchentuch auslegen, ev. stückeln, mit flüssiger Butter bestreichen. Die Ränder mit dem verklapperten Eiweiß einpinseln, die Füllung gleichmäßig verteilen.

Schritt10

Die Enden einschlagen, die Ränder freilassen, mit Hilfe des unter gelegten Küchentuchs aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen und noch einmal mit Butter bestreichen.

Schritt11

Für ca. 35 - 40 min., in der mittleren Schiene goldbraun backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Fleisch -. Blutwurst Strudel portionieren, auf / mit dem Beluga - Linsensalat und einigen Frisèe Blättchen anrichten, dazu ein scharfer Senf.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** blutwurst, linsen, strudel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fleisch-blutwurst-strudel-auf-warmem-beluga/>