

Blutwurststrudel auf Birnensauce



Zutaten für 8 Personen:

Blutwurststrudel

- 200 g Speckwürfel
- 4 Blätterteigplatten
- 16 Schinkenscheiben
- 6 Blutwürste
- 2 Zwiebeln
- 4 fest kochende Birnen, gewürfelt
- Pfeffer aus der Mühle
- Eigelb zum Bestreichen

Birnensauce

- 1 lt Weißwein
- 200 g Zucker
- 8 Williamsbirnen (weich kochend)
- 2 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- Saft einer Zitrone

Blätterteigplatten in Größe des Strudels überlappend nebeneinander legen und mit Schinken belegen.

Ausgelassene Speckwürfel, Zwiebeln und Birnenwürfel miteinander vermischen.

Blutwurstwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen und vermischen.

Das Gemisch auf dem Blätterteig verteilen, aufrollen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Weißwein, Zucker und Gewürze zum Kochen bringen.

Birnen schälen und darin gar kochen,
Gewürze entnehmen.

Sauce mixen, mit Zitronensaft verfeinern und zum Strudel servieren.