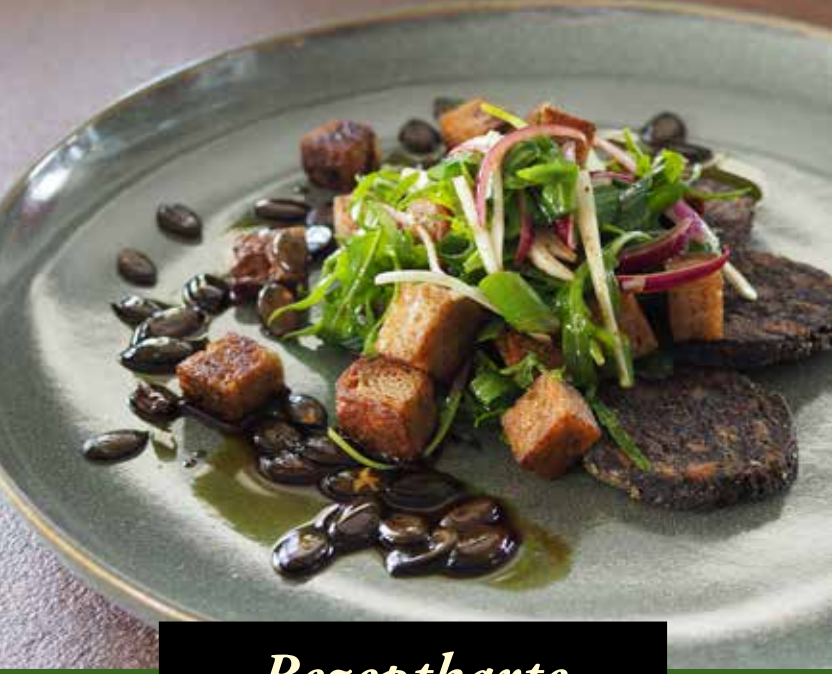

Rezeptkarte

Sauerteig-Brotsalat und Blutwurst

mit “Tiroler Brotgewürz”

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Sauerteig-Brotsalat und Blutwurst mit „Tiroler Brotgewürz“

Zutaten für 4 Personen:
250 g Sauerteigbrot, 2 EL neutrales Öl, 250 g Blutwurst, Mehl zum Anbraten, 2 EL Traubenkernöl, 1 rote Zwiebel, ½ Bund, roter Frühlingslauch, ½ Bund Rucola, 4 EL Olivenöl, 1 EL Essig, 1 EL Balsamessig, 1 TL Tiroler Brotgewürz (Gewürzmischung, Altes Gewürzamt), Pfeffer, Salz

Zubereitung:
Das Brot in große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Für das Dressing Olivenöl, Essig, Balsamessig und Tiroler Brotgewürz verrühren. Nun Rucola, rote Zwiebeln, die gerösteten Brotwürfel und den roten Frühlingslauch marinieren. Die Kürbiskerne in etwas Olivenöl anrösten. Die Blutwurst in 12 Scheiben schneiden, die Haut entfernen, in Mehl wenden und bei kräftiger Hitze in Traubenkernöl kross braten.
Die Blutwurst mit dem marinierten Salat anrichten und anschließend die Kürbiskerne darauf verteilen. Zuletzt mit Kürbiskernöl benetzen.