Rezept

Französische Blutwurst

Ein Rezept von Französische Blutwurst, am 18.05.2025

Zutaten

- **300 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **2 TL** Butter
- **15 ml** Calvados (franz. Apfelbrand)
- **1** Ei
- **10 g** Salz
- **2 g** gerebelter Thymian
- **3** m Rinderkranzdarm (7/40)
- **3** rote Zwiebeln (ca. 120 g)
- **2** säuerliche Äpfel
- **125 g** Sahne
- **500 ml** Schweineblut (beim Metzger vorbestellen)
- **2 g** gemahlener weißer Pfeffer
- **2 g** Quatre Épices (franz. Gewürzmischung)
- Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Darm 2 Std. in lauwarmem Wasser einweichen, dabei mehrfach spülen. In 4 Stücke schneiden und im Wasser liegen lassen. Speck 1 Std. tiefkühlen, dann in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in leicht köchelndem Wasser 20 Min. blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und beiseitestellen. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne in 1 TL Butter glasig dünsten. Pfanne vom Herd ziehen und die Speckwürfel untermischen. Die Masse abkühlen lassen, dann in eine Schüssel umfüllen.

2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in der restlichen Butter andünsten. Calvados dazugeben und bei mittlerer Hitze verdampfen lassen. Äpfel mit der Speckmischung vermengen und kalt stellen. Sahne und Ei in einer großen Schüssel verquirlen. Schweineblut durch ein feines Sieb dazugießen. Salz, Pfeffer, Thymian und Quatre Épices unterrühren. Apfelmischung unterziehen.

3. Die Darmstücke jeweils auf einer Seite mit Wurstgarn zubinden. Ein Darmstück über einen Marmeladentrichter stülpen und mithilfe einer Schöpfkelle ein Viertel der Wurstmasse einfüllen. Dabei darauf achten, dass auch die festen Teile in den Darm gelangen. Mit Wurstgarn zubinden und zum Ring formen, die Enden zusammenknoten. Übrige Darmstücke ebenso füllen.

4. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Würste darin 30 Min. bei 75-80° brühen. Herausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.