Rezept

Panierte Blutwurst

Ein Rezept von Panierte Blutwurst, am 24.05.2025

Zutaten

50 g	Mehl
2	Eier (M)
8 Scheiben	feste Blutwurst (500–600 g, je gut 1 cm dick)
je 1 kräftige Prise	gemahlener Koriander, Pfeffer und Salz
100 g	Semmelbrösel
100 g	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit den Gewürzen in einem tiefen Teller mischen. Die Eier in einem zweiten Teller verquirlen, Semmelbrösel in einen dritten geben.

2. Blutwurst eventuell von den Häuten befreien. Die Wurstscheiben zuerst in dem Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Bröseln wenden.

3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die panierten Blutwurstscheiben darin pro Seite bei starker Hitze 2 Minuten braten. Gleich servieren.