



# 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 Porrèe 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/>