

# Blutwurst mit Krautsalat, Polenta-Ziegenkäse-Chips

## Für zwei Personen

### Für die Blutwürste:

$\frac{1}{4}$  geräuch. Blutwurst                      10 ml süßer Rum

### Für den Krautsalat:

250 g Weißkohl	1 Karotte	1 kleine Zwiebel
20 g getrock. blaue Weinbeeren	25 ml weißer Balsamicoessig	25 ml Sonnenblumenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Chips:

50 g Polenta	50 g fester Ziegenkäse	Öl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie warm und leicht gebräunt ist. Das dauert 5 Minuten pro Seite. Danach leicht abkühlen lassen.

Süßen Rum in die Pfanne gießen und vorsichtig anzünden, um die Wurst zu flambieren. Warten, bis der Alkohol verbrannt ist.

### Für den Krautsalat:

Weißkohl und Karotte raspeln, Zwiebel abziehen, alles klein schneiden und mit den Weinbeeren in eine große Schüssel geben.

Essig, Sonnenblumenöl, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben und erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Die heiße Marinade über das Gemüse gießen und gut vermischen. Optional auch etwas mit den Händen kneten.

Krautsalat ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Polenta-Ziegenkäse-Chips:

Polenta mit 300 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren für 5 Minuten aufkochen. Ziegenkäse reiben. Nach 4 Minuten hinzugeben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und vollständig auskühlen lassen. Das Ganze wird mit Öl bestrichen und mit einer Form von ca 10 cm Durchmesser ausgestochen und geviertelt. Stücke in heißem fett knusprig frittieren.

### Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen, in Scheiben und den grünen Teil des Gemüses in Streifen schneiden und als Garnitur verwenden.

Bianca Beckmann am 18. März 2025