

Spanische Blutwurst mit Bohnen

Morcilla con habas



Zutaten für vier Personen:

60-80 g spanische Blutwurst

2 Zwiebeln

1 EL Olivenöl

200 g eingelegte große Bohnenkerne aus dem Glas (Fertigware)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

4 Tapas-Schälchen

1. Je ca. 50 g abgetropfte Bohnenkerne in ein Tapas-Schälchen geben. Die Schälchen im Backofen bei 100-120° zusammen mit den Bohnen erwärmen - nicht kochen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Blutwurst häuten und in Scheiben schneiden.

3. Zwiebeln längs halbieren, schälen und in Halbringe schneiden. Die Ringe in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne geduldig weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Zwiebeln beiseite schieben und die Blutwurstscheiben bei

nicht zu großer Hitze nach Geschmack braten.

5. Die gebratene Zwiebeln auf die Bohnen verteilen, die gebratenen Blutwurstscheiben darauf anrichten.

Hinweise:

Rezeptanregung Restaurant Don Quijote, München, Februar 2014.

Spanische Blutwurst ist schwer zu bekommen. Das Bild zeigt eine Realisierung mit bei uns gebräuchlicher Blutwurst.

Bitte beachten: Blutwurst ist nicht jedermanns Sache.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Wurstwaren, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023