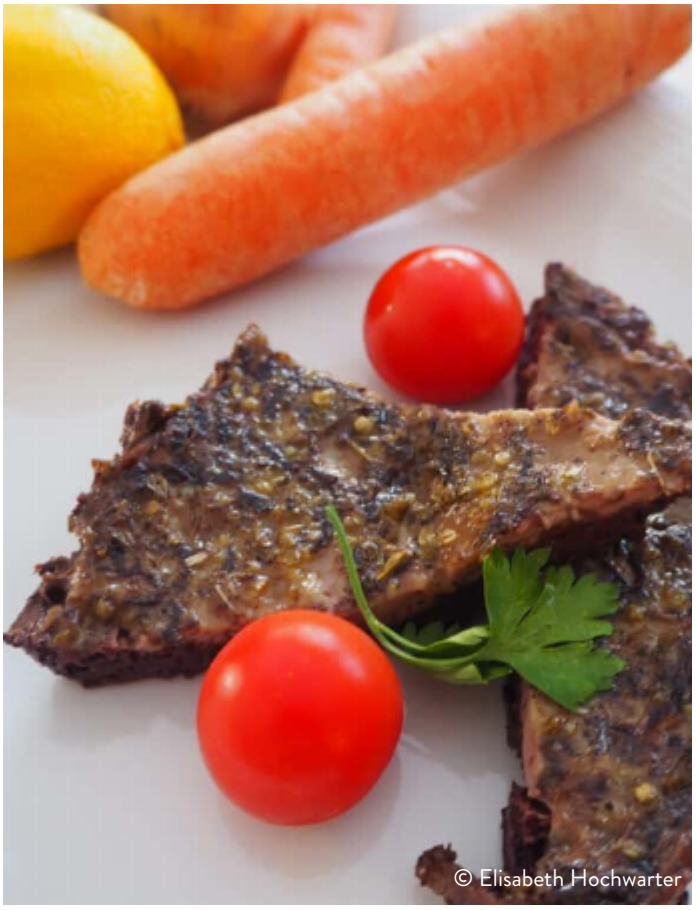
Blutnigl



Dauer: Mittel

Kategorie: Salzburger Gerichte

Saison: Herbst Winter

Für: 6 Personen

Verfasst von: Elisabeth Hochwarter

Zutaten

500 ML	frisches Schweineblut
1 EL	Salz
0,33 L	Milch
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
	frisch gehackter Majoran
1 EL	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen vermischen bis eine zähe Flüssigkeit entsteht.
2. Im Anschluss wird ein Backblech eingefettet und die Masse eingegossen. Die Masse wird im vorgeheizten Backrohr bei 180 bis 200 Grad für 15 bis 20 Minuten gebacken.
3. Traditionell wird der Blutnigl in quadratische Stücke geschnitten und serviert.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Elisabeth Hochwarter.

Das Gericht hat meine Oma am Bauernhof zubereitet und die ganze Familie zum Essen eingeladen. Es ist ein altes traditionelles Essen, dass zum klassischen "Sautanz" serviert wird.