


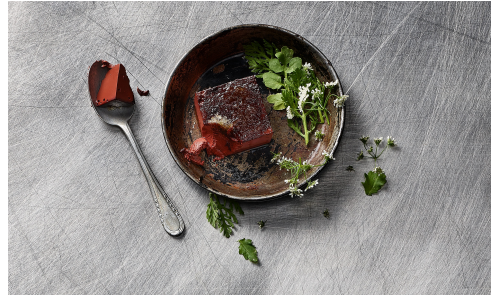


Blut-Crème-brûlée



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 1 h
 Aktivzeit: 20 min
 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Zutaten

- 2.5 dl Rinderblut
- 200 g Vollrahm
- 50 g Sauerrahm
- 50 g Zucker
- Salz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 307 kcal
- 13 g Eiweiss
- 14 g Kohlenhydrate
- 22 g Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Tipp

Dazu passt feines Sauerkraut sowie Apfel, Birne oder Kerbel. Falls der Geschmack zu stark ist, 100 g Blut mit 100 g Rahm ersetzen. Schmeckt sehr gut auch als Brotaufstrich.

Zubereitung

- 1 Alle Ingredienzien mixen. Die Masse in kleine gefettete Behälter einfüllen, mit Alu abdecken und im heissen Wasserbad (bis ? der Höhe der Behälter) bei 100 °C 25–35 Minuten pochieren (bedeckt).
- 2 Die Crème karamellisieren: 50 g Zucker auf der Crème verteilen und mit einem Bunsenbrenner oder im auf 250 °C vorgeheizten Ofen ca. 4 Minuten karamellisieren. Sofort servieren, am besten mit Toast und einem kleinen, säuerlichen Salat.