Blut-Crème-brulée

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.