


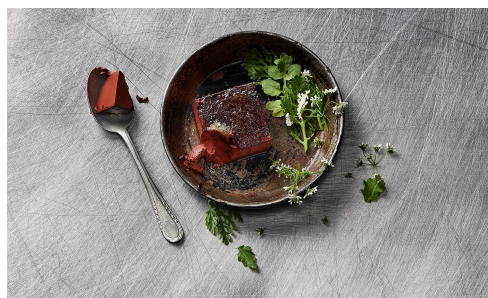


# Blut-Crème-brûlée



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 2/3 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.