



# KNUSPRIGE KARTOFFEL-BLUTWURST-STANGEN MIT MEERRETTICHDIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

<b>500 g</b>	Blutwurst
<b>100 g</b>	Kartoffeln, gekocht
<b>100 g</b>	Apfel, geschnitten
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>2</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Majoran
	Lebkuchengewürz
<b>30 g</b>	Paniermehl
<b>250 g</b>	Frischer Filoteig , 1 Packung
	Eigelb, zum Bestreichen
	Pflanzenöl, zum Frittieren

## FÜR DEN MEERRETTICHDIP

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>80 g</b>	Sonnenblumenöl
<b>40 g</b>	Saurer Halbrahm
<b>5 g</b>	Senf
<b>1 EL</b>	Meerrettich, gerieben
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Blutwurst schälen, grob schneiden und mit Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Majoran bei 160° C ca. 15 Minuten backen.
2. Auskühlen lassen und fein zerdrücken.
3. Lebkuchengewürz und Brösel dazumischen.
4. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Filoteigblätter der Länge nach halbieren.
5. Masse in einen Spritzsack mit 1cm Lochtülle füllen und jeweils längs am Rand auf den Teig spritzen.
6. Teig am Rand mit Eigelb bestreichen, einrollen und gut verschliessen. In heissem Fett goldgelb frittieren.
7. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
8. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Blutwurststangen servieren.