



KNUSPRIGE KARTOFFEL-BLUNZN-STANGERL MIT KRENDIP



QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

500 g	Blutwurst
100 g	Pommes de terre, cuit
100 g	Pomme(s), coupé
50 g	Oignon(s), finement hachées
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Sel et poivre
	Marjolaine
	Lebkuchengewürz
30 g	Miettes de pain blanc
250 g	Tante Fanny frischer Filoteig , 1 Packung
	Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner
	Huile végétale, zum Frittieren

FÜR DEN KRENDIP

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Huile de tournesol
40 g	Demi-crème acidulée
5 g	Moutarde
1 cs	Raifort, râpée
	Sel et poivre

PRÉPARATION

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 Eidotter 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.