



KNUSPRIGE KARTOFFEL-BLUNZN-STANGERL MIT KRENDIP



QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

500 g	Blutwurst
100 g	Kartoffeln, gekocht
100 g	Apfel, geschnitten
50 g	Zwiebel(n), fein gehackt
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Majoran
	Lebkuchengewürz
30 g	Weißbrotbrösel
250 g	Tante Fanny frischer Filoteig , 1 Packung
	Eigelb, zum Bestreichen
	Pflanzenöl, zum Frittieren

FÜR DEN KRENDIP

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Sonnenblumenöl
40 g	Sauerrahm 15 % Fett
5 g	Senf
1 EL	Kren, 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 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.