

DEZEMBER



Montag		6	13	20	27
Dienstag		7	14	21	28
Mittwoch	1	8	15	22	29
Donnerstag	2	9	16	23	30
Freitag	3	10	17	24	
Samstag	4	11	18	25	
Sonntag	5	12	19	26	

Blutwurst

Zutaten:

2 l Hirse	1 handvoll getrocknetes Salbeipulver
¼ Schweinskopf	1 l durchseiertes Blut
½ Schweinelunge	1,5 l Brühe vom Schweinskopf
Schweineherz	Salz
500g Schweinehaut	½ TL Pfeffer
2 EL. Schmalz	gewaschener Darm
1 TL Gehackte Zwiebeln	
1 handvoll Majoranpulver	

Zubereitung:

Hirse in heißem Wasser waschen, halb gar kochen, im Sieb abtrocknen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Das Fleisch und die Innereien weich kochen, die Brühe und das Fleisch erkalten lassen. Danach Fleisch und Innereien klein schneiden, das gekochte Herz in einer großen Schüssel mit Zwiebeln, Gewürzen, Blut, Brühe und Salz gut vermischen, Därme mit dieser Mischung füllen und abbinden. Blutwürste noch einmal kochen, aber nicht platzen lassen..

