Blutwurstkruste

80 g rohe Blutwurst

6 Scheiben Weißbrot ohne Rinde

30 g weiche Butter

1 Stk. Schalotten

1 Stk Eigelb

 Salz

 Pfeffer

 Zucker

 Muskat

1 Scheibe Pumpernickel

Die Butter schaumig schlagen, das Eigelb zugeben und kurz weiterschlagen.

Die Blutwurst mit Handrührgerät zu einer cremigen Konsistenz rühren.

Die Schalotten würfeln in Olivenöl anschwitzen und auskühlen lassen.

Das Weißbrot und Pumpernickel im Mixer sehr fein mixen.

Das Brot und die Blutwurst nach und nach unter die Butter heben, mit Salz, Pfeffer

Muskat und Zucker abschmecken und bei Zimmertemperatur aufbewahren.