BLOOD for FOOD

too good to waste

Blut Crème

Margaretha Jüngling
Februar 2017

5 dl	Blut (Rind, Enten, Schwein..oder sogar ein Mix)
400 g	Vollrahm
100 g	Sauerrahm
9 g	Salz

Alles Ingredienzen mixen. Die Masse in kleine gefettete Behälter einfüllen, mit Alu abdecken und im heissen Wasserbad (bis ⅔ der Höhe der Behälter) bei 100°C 25-35 Minuten pochieren (bedeckt).

Für eine Cème Brule die Crème karamelisieren: 50g Zucker auf der Creme verteilen und unter dem auf 250°C vorgeheizten Grill circa 4 Minuten karamelisieren.

TIPP
Falls der Geschmack zu stark ist, 100 g Blut mit 100g Rahm ersetzten.