BLOOD for FOOD

too good to waste

BLUT CHURROS

Simon Schneeberger
Februar 2017

Diese Blut Churros wurden im Restaurant Fritz Lambada als Snack mit Rotchraut Creme serviert. Uns gefallen aber die Churros auch Süss serviert mit Sanguinaccio.

70 g	Butter
250 g	Wasser
1 TL	Salz
200 g	Mehl
2	Eier
80 g	Blut

Fritieröl (zb. Erdnussöl)

In einer tiefen Pfanne Butter, Wasser und Salz aufkochen. Mehl hinzufügen und mit einem grossen Löffel rühren, bis sich die Masse vom Boden zu lösen beginnt (wie ein Pâte â Choux Teig). Die Masse in eine Schüssel geben und langsam die Eier sowie das Blut unterrühren.

Den Teig bis zum Ausbacken beiseite stellen. Das Fritieröl erhitzen und die Churros ausbacken. Noch warm salzen oder mit Zimtzucker süssen.