Weißwurstnocken mit Blaubeer-Chutney

Zutaten für 4 Personen

Weißwurstnocken

- 500 g Zimmermann Weißwurst, gepellt, klein gewürfelt
- 100 g Weißbrot ohne Rinde, fein gewürfelt
- 100 g Rucola, gewaschen und gezupft
- 80 g Topfen
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 4 Eier
- 40 g Hartweizengries

Blaubeer-Chutney

- 300 g Blaubeeren, tiefgekühlt oder frisch
- 1 kleine rote Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gewürfelt
- 20 g Butter
- Etwas Orangensaft
- 200 g Zucker
- 50 g weißer Balsamico-Essig

Zubereitung |ca. 50 min.

1. Mit dem Chutney beginnen. Dafür die Zwiebel und den Knoblauch in Butter anschwitzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen.

2. Alle Zutaten für die Weißwurstnocken zusammen in der Küchenmaschine mixen. Mit 2 Esslöffeln aus der Masse Nocken formen. In gut gesalzenem Wasser 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann 10 Minuten ziehen lassen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte