

## **Rezept Hofer Schwaab**

### **Zutaten (für 10 Personen):**

1 Liter Blut

Broggerla /Monerla aus 5 altbackenen Brötchen

2 Zwiebeln

400g geräucherter Speck

250g/300g Majoran

Salz

Pfeffer

Milch

Backofenform

Semmelbrösel

### **Zubereitung**

1 Liter Blut (kann bei jedem Metzger vorbestellt werden) in einen großen Behälter geben. Dazu kommen die Brötchen-Broggerla, zwei gehackte Zwiebeln, 400g geräucherter Speck (vorher in kleine Würfel schneiden und ausbraten), 250 – 300g Majoran (je nach Geschmack) und Salz und Pfeffer. Nach Bedarf kann auch Milch hinzugefügt werden. Alles ca. 20 Minuten quellen lassen. Sollte das Blut noch nicht vollständig von den Brötchen aufgesogen worden sein, weitere Brötchenstücken dazu geben.

In der Zwischenzeit kann die Backform eingefettet und mit Semmelbrösel eingestreut werden.

Die Masse in die Backform geben (Vorsicht: nicht ganz voll machen, die Masse geht wie bei einem Kuchen noch etwas auf).

Bei 250g (Ober-/ Unterhitze) 50 Minuten abgedeckt backen lassen. Anschließend nochmal 10 Minuten OHNE Deckel backen.

Mit Sauerkraut und Salzkartoffeln genießen.