Gefüllte Schweineblase

Leckere „Frikadelle“

Ich hatte bei der Online-Metzgerei Böbel u.a. auch eine Schweineblase bestellt. Ich wollte sie eigentlich ursprünglich wie einen Pfälzer Saumagen füllen. Dieses Gericht dürfte den meisten bekannt sein. Aber ich habe mich bei diesem Produkt anscheinend vertan, denn erstens ist eine Schweineblase sehr klein, sie hat gerade mal die Größe einer Handfläche. Und zum anderen lässt sie sich nicht dehnen und vergrößern zum Füllen, wie ich es angenommen hatte.

Als ich nach einem Rezept für eine Schweineblase recherchierte, fand ich nur ein Rezept für ein Huhn, das in einer Schweineblase zubereitet wird. Dazu muss die Schweineblase aufgeblasen werden, was mir bei der von mir bestellten nicht gelang. Entweder habe ich da etwas falsch verstanden oder gemacht, oder die mir gelieferte Schweineblase lässt sich tatsächlich nicht sehr groß vergrößern.

Metzgermeister Böbel teilte mir per Mail mit, dass man die Schweineblase wie einen Luftballon aufblasen könne. Mir gelang es jedoch trotz allerlei Versuche nicht.

Man kann die Schweineblase mit einer Gabel oder einem kleinen Löffel füllen. Oder man bedient sich seiner Finger und stopft die Schweineblase. Aber selbst mit den Fingern gelang es mir nicht, die Schweineblase weiter zu dehnen und auszuweiten.

Damit ich dieses Rezept für eine Schweineblase dennoch hier in das Foodblog übernehme, fülle ich die Schweineblase einfach mit einer kleinen Menge Hackfleisch, lasse die Schweineblase in etwas Fond garen und serviere sie als Snack. Das Ganze ergibt dann so etwas wie eine gegarte Frikadelle.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineblase
- 250 ml Gemüsefond
- 125 g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika-Pulver

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfefer würzen. Alles vermengen. In die Schweineblase füllen.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Schweineblase hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten garen.

Schweineblase herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.