BLUTSTERZ

Bluttommerl - in der Steiermark gebräuchliche und auch im Südburgenland manchmal gehörte Bezeichnung.

Auf Grund der Umstände, dass man früher keine Möglichkeit hatte(und dies auch heute nicht macht), Blut haltbar zu machen war der Blutsterz einer der ersten Gerichte, die es am Schlachttag für die Anwesenden Helfer gegeben hat. Wer keine Blutwurst fabrizierte oder noch übriges Blut hatte, konnte in kurzer Zeit auf einfache Weise mit einem schmackhaften Gericht aufwarten.

Man schwitzt klein gehackten Zwiebel in etwas Schmalz an. Das Blut wird mit etwas Mehl und Milch vermischt und über die Zwiebel gegossen(nicht zu hoch, ca. 1 cm). Das Ganze im Rohr bei ca. 220° C knusprig backen.