Interessantes rund um die Preppacher Bluthünd von Elmar Barth

Im nahen Oberfranken wird dieses gebackene Blut in einzelnen Gastwirtschaften häufig zur Kirchweih als Delikatesse angeboten, ein ungewöhnliches, aber sehr wohlschmeckendes Wintergericht aus dem Frankenwald.

Rezept: **Gebackenes Blut**

200g fettengeräucherten Speck bei mäßiger Hitze auslassen und darin eine Zwiebel goldbraun anbraten. Frisches Schweineblut und Milch im Verhältnis 1:1 mischen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzig abschmecken. Der Speck mit der Zwiebel wird zusammen mit 1-2 alten, in kleine Würfel geschnittenen Brötchen in eine mit Butter eingefettete Form gegeben und mit der gewürzten Blut/Milchmischung vollständig bedeckend übergossen. Anschließend wird die Masse im Backofen bei 170°C für 45-90 Minuten vollständig durchgebacken (mit Zahnstocher überprüfen) und zusammen mit Sauerkraut und gekochten Pellkartoffeln serviert.
(nach: original überliefertem Rezept vor 1920)

Lied über die Preppacher Bluthünd
von Oskar Schmitt einem Eberner Orginal (auch Hasen-Oskar genannt)

Preppacher Bluthünd -von Oskar Schmitt/ Ebern

Früher war´s a mol a ganz armselige Zeit.
Da war´n so arm, so arm die meist´n Leut.
[: Ach in Preppoch, da war´n a ra bettelarm,
sie war´n so arm, so arm, das Gott´s erbarm:]
Sie sin nach Äbern nei geloff´n,
beim Forser´s Heiner gleich a bor Bier nei soff´n
[: Bezohlt ham so dann auf Pump
daham die Mutter hot g´socht: „Du bist a schöner Lump“.:]
Beim Dorschn´s Heiner a Kuheuter un an Amer Blut sich mitgenumma.
Den hom´s ihrer Frau und Kinner mit ham gebrunga.
[: Die Mutter hot an roten Bluthund draus gemaocht,
do ham die ganzen Kinnerlich so froh gelacht:]
Ja so a Bluthund, des is a Freid,
drumm has´n die Preppocher nuch Bluthünd heit.
[: Früher hom´s a mit Vorlieb ihr´n roten Bluthund g´fressn,
des hamsa ober Heitzutog scho längst vergess´n:]
Des hamsa ober Heitzutog scho längst vergess´n.