

Blunzengröstl

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min.

Zutaten für 4 Personen

500 g speckige Kartoffeln
200 g Äpfel
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
1 Zitrone (ausgepresst)
500 g Blutwurst (Blunzen von fester Konsistenz)
2 EL Butter
2 TL Majoran (getrocknet)
1 Prise Salz
etwas Pfeffer
1 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Äpfel waschen und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Spalten schneiden und mit Zitronensaft marinieren. Zwiebeln in Ringe und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Blutwurst enthäuten und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Blunzenscheiben darin beidseitig kräftig anbraten. Aus der Pfanne heben und beiseitestellen.

Im Bratensatz 1 EL Butter erhitzen. Äpfel darin scharf anbraten und zu der Blunze geben. Dann Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch mit der restlichen Butter in der Pfanne goldbraun braten. Blutwurst, Äpfel und Majoran einmischen und etwa 2 Minuten lang kräftig weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weinempfehlung:

Trockener Rot- od. Weißwein od. Bier

Kochabend:

4. Sep, 2019 / Jürgen R.