

BLUNZENGRÖSTL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 500 g Blutwurst
- 700 g Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebelstangen
- Salz
- etwas Mehl
- Schweineschmalz / ersatzweise Öl

Zubereitung:

Für den Erdäpfelschmarren, die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Wasser garen, danach schälen und würfelig schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Enden und unschöne Stellen der Lauchzwiebeln abschneiden und in Ringe schneiden.

In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig rösten, Kartoffeln zugeben und mitrösten bis sie etwas Farbe nehmen. Mit Salz würzen.

Die Haut der Blutwurst abziehen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in heißem Schmalz bzw. Öl auf beiden Seiten knusprig braten.

Die gebratenen Blutwurstscheiben können nun entweder unter die Kartoffeln gehoben werden oder man richtet den Erdäpfelschmarren auf Tellern an und setzt die gebratene Blutwurst obenauf. Mit Lauchzwiebelringen bestreuen und mit grünem Salat servieren.