

Blutwurst mit Kartoffelpüree

Das traditionelle Rezept von Blutwurst mit Kartoffelpüree ist mittlerweile sehr bekannt. Früher war es ein Essen nach dem Schlachten, aber heute ist es eine echte Delikatesse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Colin Cameron

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlige)
1 Prise	Salz
2 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Äpfel
1 EL	Butter
1 EL	Öl
500 g	Blutwurst
250 ml	Milch
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Petersilie
Nach Belieben Äpfel (Spalten zum Garnieren)	

Zubereitung

1. Für Blutwurst mit Kartoffelpüree zuerst die Kartoffeln abschälen und noch mal abwaschen. In einem großen Topf circa 1,5 L Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln dann zugeben und circa 20 Minuten garen. Den Backofen auf 120° C vorheizen.
2. Danach die Zwiebeln schälen. Diese dann in feine Ringe schneiden. Die Äpfel mit heißem Wasser gut abwaschen und trocken reiben. Dann vierteln, das Kerngehäuse entfernen.

3. Die Blutwurst in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten circa 2 – 3 Minuten braten, diese dann aus der Pfanne nehmen und in den Backofen zum Warmhalten stellen. In der gleichen Pfanne und im gleichen Fett nun die Apfelspalten und die Zwiebelringe anbraten. Beides ebenfalls warm stellen.
4. In einem kleinen Topf die Milch erwärmen. Nun die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die warme Milch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Abschmecken und notfalls nachwürzen. Danach einen Teil der Apfelspalten unterheben.
5. Auf einem Teller einen Klacks Kartoffelpüree, die Blutwurst und oben auf die gebratenen Zwiebeln dekorativ anrichten und sofort servieren.

Tipp

Lecker zur Blutwurst mit Kartoffelpüree schmeckt ein frischer grüner Salat. Bei der Apfelsorte sollte man darauf achten, keine mehligen Äpfel, sondern einen festen, säuerlichen Apfel zu verwenden. Wer das Kartoffelpüree gerne ganz fein mag, der gibt noch Butter dazu und zerkleinert die Kartoffeln nicht mit der Presse, sondern mit dem Rührstab.