# Blutwurst mit Sauerkraut-Erdäpfelpuffer

Heute kommt was Deftiges auf den Tisch! Wie wäre es zum Beispiel mit diesem Rezept für würzige Blutwurst mit Sauerkraut-Erdäpfelpuffern?

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 700 g | Blutwurst |
| 4 Stk. | Erdäpfel (mehlige) |
| 8 EL | Sauerkraut (gekocht) |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Maisstärke |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| 1 Prise | Majoran |
| 50 g | Mehl (zum Wenden) |
| 1 EL | Fett (zum Braten) |
| 1 Prise | Schnittlauch (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Das Rezept für **Blutwurst mit Sauerkraut-Erdäpfelpuffer** stammt aus der Oberösterreichischen Küche. Rohe Erdäpfel schälen und auf der Kartoffelreibe fein reiben. Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Mit den Erdäpfeln vermengen und salzen. Eine Weile ruhen lassen.

2. Dann kräftig ausdrücken. Maisstärke, Eidotter und Sauerkraut hinzufügen, salzen und

pfeffern. Mit Muskatnuss und Majoran abschmecken. Mit feuchten Händen Puffer oder Laibchen formen und in einer Pfanne mit reichlich heißem Fett rundherum goldgelb backen. Herausnehmen und überschüssiges Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Währenddessen die Haut der Blutwurst entfernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Mehl wälzen und dann in heißem Fett knusprig ausbacken. Zusammen mit den Sauerkraut-Erdäpfelpuffern anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

## Tipp

Als Getränk zur Blutwurst mit Sauerkraut-Erdäpfelpuffern Bier reichen.