Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Das richtige Rezept für alle, die es richtig deftig mögen: Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, hier mit frischen Kräutern und halbierten Zwiebeln angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

4 Stk.	Blutwurst
150 g	Kartoffeln
100 g	Schlagobers
1 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskat
350 g	Sauerkraut (rohes)
0.5 Stk.	Zwiebel
1 TL	Kümmel
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Piment
0.5 Stk.	Karotten
Nach Belieben	Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Für die Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree als erstes die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kaltes Salzwasser in einen Topf geben, die Kartoffelwürfel zufügen. Zum Kochen bringen und etwa 12 Minuten garen lassen.

2. Unterdessen das Sauerkraut zubereiten: Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen und fein reiben. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, Karotte und Zwiebel darin

anrösten. Das Sauerkraut dazugeben und einrühren. Mit zwei Tassen Wasser ablöschen. Kümmel und Lorbeerblatt zufügen. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze rund 20 Minuten garen lassen. Gegebenenfalls zwischendurch Wasser nachgießen.

3. Nun sind die Blutwürste dran: Diese mehrmals mit einer Gabel anstechen, damit sie später nicht aufplatzen. Eine große Pfanne mit Öl erhitzen. Die Blutwürste hineingeben und von allen Seiten anbraten, insgesamt etwa 10 bis 12 Minuten. Dabei regelmäßig wenden.

4. Die gegarten Kartoffeln vorsichtig abgießen, mit der Presse oder dem Stampfer zu Püree zerdrücken. Schlagobers und Butter einrühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Blutwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln auf den Tellern nebeneinander anrichten und servieren.

Tipp

Die Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree kann man anstelle von Püree auch mit Bratkartoffeln servieren. Für die Optik die Teller mit Petersilie oder anderen Kräutern dekorieren.