Rezept

Bratkartoffeln mit Blutwurst und Äpfeln

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Blutwurst und Äpfeln, am 02.05.2024

Zutaten

1 kg	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
50 g	Bacon
3 EL	Butterschmalz
	Pfeffer
1	säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)
200 g	kleine Zwiebeln
2 Zweige	Rosmarin
	Salz
200 g	feste Blutwurst

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, ca. 2 cm groß würfeln. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Bacon in feine Streifen schneiden. Rosmarin waschen und trocknen. 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Bacon bei mittlerer Hitze knusprig braten, herausnehmen. Kartoffeln, Zwiebeln und Rosmarin in dem Bacon-Fett ca. 20 Min. braten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

2. Blutwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Übriges Butterschmalz erhitzen. Blutwurst und Apfel darin 2-3 Min. braten. Mit Bratkartoffeln und Bacon servieren.