

Rezept

# Bratkartoffel-Blutwurst-Pfanne

Ein Rezept von Bratkartoffel-Blutwurst-Pfanne, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>2</b> jsäuerliche Äpfel
<b>1 EL</b> Apfelessig	<b>1 TL</b> scharfer Senf
<b>2 EL</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer	gemahlener Kümmel (nach Belieben)
<b>600 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>250 g</b> Blutwurst (eine feste Sorte zum Braten)
<b>2 EL</b> Butterschmalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 746 kcal, 54 g F, 19 g EW, 46 g KH

## Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und mit dem Essig, dem Senf, der sauren Sahne und dem Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben 1 Prise Kümmel abschmecken.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden. Gut trocken tupfen. Die Blutwurst häuten und in etwas dickere Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln dazugeben, salzen und bei mittlerer bis großer Hitze ca. 12 Min. braten, bis sie gar und schön gebräunt sind. Dabei häufig wenden.
3. Die Kartoffeln an den Rand schieben und die Blutwurstscheiben in der Mitte der Pfanne auf beiden Seiten kräftig anbraten. Die Wurst- und die Kartoffelscheiben vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf zwei Teller verteilen und mit dem Apfelsalat servieren.