

## Rezept

# Bratkartoffeln mit Blutwurst und Äpfeln

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Blutwurst und Äpfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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.