Rezept

Bratne Blut- und Leberwurscht

Ein Rezept von Bratne Blut- und Leberwurscht, am 11.11.2026

Zutaten

2	Leberwürste (je 150 g)
400 g	gekochte Kartoffeln (vom Vortag)
1 Stängel	Majoran
1 1/2 EL	Butterschmalz
1 gestr. TL	Kümmelsamen
	mittelscharfer Senf zum Servieren
2	Blutwürste (je 150 g)
1/2	Zwiebel
2 Stängel	glatte Petersilie
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1150 kcal

Zubereitung

1. Die Würste vorsichtig enthäuten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. In einer großen Pfanne 1 EL Schmalz schmelzen. Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. goldbraun anbraten, wenden, mit Salz und Kümmel würzen. Zwiebel dazugeben und weitere 4 Min. braten. Die Kartoffeln aus der Pfanne heben, kurz beiseitestellen.

3. Übriges Schmalz in der Pfanne schmelzen. Blutwurstscheiben einlegen, kurz auf beiden Seiten anbraten, Leberwurst dazugeben, kurz erwärmen. Die Kartoffeln und die Kräuter untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort auf vorgewärmten Tellern oder gleich in der Pfanne mit dem Senf servieren.