

Rezept

Feldsalat mit Äpfeln und Blutwurst

Ein Rezept von Feldsalat mit Äpfeln und Blutwurst, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Feldsalat	1 TL scharfer Senf
1 1/2 EL Apfelessig	Salz
Pfeffer	1/2 TL Apfeldicksaft oder Honig
4 EL Rapsöl	2 säuerliche Äpfel
250 g feste, nicht zu dicke Blutwurst	1 EL Mehl
3 EL Butter	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Feldsalat von allen welken Blättern befreien und in kaltem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser sandfrei bleibt. Gut trockenschleudern. Für die Sauce Senf mit Essig, Salz, Pfeffer und Dicksaft oder Honig verrühren. Öl unterschlagen, bis die Sauce cremig ist.
2. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Äpfel in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Blutwurst eventuell häuten, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wurstscheiben im Mehl wälzen und wieder herausheben, überschüssiges Mehl abschütteln.
3. In einer Pfanne die Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, den Zucker einrühren und weiter erhitzen, bis auch er schmilzt. Apfelscheiben einlegen und goldbraun braten. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Auf einem Teller zugedeckt warm halten.
4. Übrige Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Blutwurstscheiben darin pro Seite 1 Minute braten. Den Feldsalat mit der Salatsauce mischen, auf Tellern verteilen. Apfel- und Blutwurstscheiben darauflegen und den Salat gleich aufessen. Dazu passt Baguette.