

Rezept

Gebackene Blutwurst mit Apfelkompott

Ein Rezept von Gebackene Blutwurst mit Apfelkompott, am 22.01.2025

Zutaten

3 Äpfel	150 ml Apfelsaft
2 cl steirischer Apfelbrand	1 Prise Zimt
2-3 EL Zucker	3 trockene Semmeln (Brötchen)
2 Eier	500 g Blutwurst
50 g Mehl	80 g Vogersalat (Feldsalat) oder andere Salatsorten
Salz	Pfeffer
2-3 EL Kürbiskernöl	1 EL Apfel-Balsamessig
100 g Butterschmalz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für das Apfelkompott die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Apfelsaft, Apfelbrand, einer Prise Zimt sowie dem Zucker in einen Topf geben. Das Kompott bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren kochen lassen, bis die Äpfel weich, aber nicht zerfallen sind. Das dauert je nach Apfelsorte 10-20 Minuten. Im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Semmeln würfeln, in einer Küchenmaschine zu Bröseln mahlen und in einen tiefen Teller füllen. Die Eier verquirlen. Die Blutwurst in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden.
3. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Salz, Pfeffer, Öl und Essig eine Sauce rühren und den Salat darin wenden.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Wurstscheiben darin von beiden Seiten in 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Apfelkompott und etwas Salat anrichten.