

## Rezept

# Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf

Ein Rezept von Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>2 EL</b> Kümmelkörner	<b>500 g</b> Blutwurst
<b>100 g</b> Mehl (Type 405)	<b>3 EL</b> Butterschmalz
<b>1</b> Apfel	<b>2 EL</b> Zucker
<b>2</b> Zwiebeln	<b>150 g</b> Butter
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1063 kcal, 80 g F, 21 g EW, 67 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und schälen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, 2 TL Salz und die Kümmelkörner dazugeben und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. garen.
2. Inzwischen die Wurst von der Haut befreien, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in Mehl wenden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben darin von beiden Seiten 3-4 Min. anbraten. Die Blutwurst aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Den Apfel gründlich waschen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. ½ EL Butterschmalz in die Pfanne geben und die Apfelringe darin anbraten. Den Zucker dazugeben, karamellisieren lassen, Apfelringe darin schwenken, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
4. Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. Das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben und die Zwiebelringe darin goldbraun braten.
5. Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Butter dazugeben und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Den Kartoffelstampf mit Muskat und Salz abschmecken und zusammen mit Blutwurst, Apfelingen und Zwiebeln auf vier Tellern anrichten.