

Rezept

Gebratener Blutwurstsalat

Ein Rezept von Gebratener Blutwurstsalat, am 14.04.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	2 kleine Äpfel (Braeburn)
500 g harte geräucherte oder luftgetrocknete Blutwurst	2 EL Pflanzenöl
1 TL scharfer Senf	1 EL Weizenkeimöl
Salz	4 EL Apfelessig (Obstessig)
1 TL frische Majoranblättchen	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, zu Ringen aufblättern. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in Scheiben schneiden. Blutwurst ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln bei mittlerer Hitze in 7-10 Min. hellbraun anbraten. Apfel und Blutwurst zugeben und alles unter Wenden etwa 5 Min. braten. Die Mischung auf Tellern anrichten.
3. Für das Dressing Keimöl, Senf, Apfelessig, Salz, Pfeffer und Majoran verrühren, über den Wurstsalat träufeln. Lauwarm mit frischem Roggen-Mischbrot servieren.