Rezept

Wurstgröstel mit Meerrettichapfelmus

Ein Rezept von Wurstgröstel mit Meerrettichapfelmus, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
250 g	feste Blutwurst
5 EL	Butterschmalz
1 EL	getrockneter Majoran
1	kleine Zwiebel
1 172 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stück	Meerrettich (ca. 10 cm
	Pfeffer
	Salz
100 g	durchwachsener Räucherspeck
2	Bratwürste
	Pfeffer
1-2 EL	Schnittlauchröllchen zum Bestreuen
2-3	Äpfel (z. B. Boskop, ca. 750 g)
1 EL	Sonnenblumenöl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Fürs Mus Zwiebel schälen und möglichst fein würfeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und sofort mit der Hälfte des Zitronensafts mischen. Öl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebel bei kleiner Hitze goldgelb andünsten. Äpfel mit 3-4 EL Wasser dazugeben und unter gelegentlichem Rühren zugedeckt 30 Min. köcheln lassen, bis sie zerfallen, notfalls noch wenig Wasser dazugeben. Meerrettich schälen, auf der Rohkostreibe fein reiben (es braucht 2 EL davon), mit übrigem Zitronensaft mischen, unter das Apfelmus rühren. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen.

2. Während das Mus kocht, Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und in einem Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Salzen und zugedeckt 20-25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen und leicht abkühlen lassen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

3. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und quer in schmale Streifen schneiden. Speck in 5 mm breite, kurze Streifen schneiden. Die Blutwurst in 5 mm dicke Scheiben schneiden – sollte die Wurst sehr dick sein, die Scheiben eventuell halbieren. Bratwürste in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. In einer großen Pfanne 2 EL Butterschmalz schmelzen, darin beide Wurstsorten bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Übriges Schmalz in die Pfanne geben, darin den Speck goldbraun anbraten. Speck herausheben, Kartoffeln und Zwiebeln ins Bratfett geben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Kartoffeln einmal gut durchschwenken, dann bei mittlerer bis großer Hitze in 5-8 Min. unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Speck und Würste untermischen und heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und sofort mit dem Meerrettichapfelmus auf den Tisch bringen.