

# Ärpel mit Schlaat und Gebratener Blutwurst

Kategorien: Eintopf, Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 4 Portionen

|     |       |                                  |
|-----|-------|----------------------------------|
| 2   | kg    | Kartoffeln                       |
| 200 | Gramm | Geräucherter Speck; durchwachsen |
| 1   | kg    | Blutwurst                        |
| 1   |       | Endiviensalat                    |
| 1   | Gramm | Zwiebel                          |
| 250 | ml    | Sahne                            |
| 1   | Bund  | Schnittlauch                     |
| 50  | Gramm | Butter                           |
|     |       | Essig                            |
|     |       | Öl                               |
|     |       | Salz und Pfeffer aus der Mühle   |

## Anleitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. in ein Sieb geben und ausdämpfen lassen. Ein Teil Zwiebeln, sowie Speck in feine Würfel schneiden und in wenig Öl ausbraten. Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und kurz abrausen. Den restlichen Teil der Zwiebeln zum Salat geben. Eine Vinaigrette aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer herstellen. Den Salat kurz marinieren. Sahne und Butter in einem Topf erhitzen und die gedämpften Kartoffeln eindrücken.

Das Püree leicht verrühren und die ausgelassenen Speck-Zwiebeln unterheben. Die Blutwurst enthäuten und vierteln. in heißem Öl von beiden Seiten gut ausbraten. Zum Schluss den angemachten Endiviensalat unter das Püree geben und leicht vermengen. Die gebratene Blutwurst auflegen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch ausgarnieren.

Dazu empfiehlt Konrad Heizmann einen Grauburgunder aus Markgräfler Land.

## Quelle:

Konrad Heizmann

\*RK\* 22.02.2013 von Konrad Heizmann