

Apfel-Meerrettich-Rösti mit Panierter Blutwurst

Kategorien: Teigware, Pfannkuchen

Zutaten für: 2 Portionen

1	Apfel; geschält und geraspelt
2	Kartoffeln; geschält und geraspelt
1	Essl. Geriebener Meerrettich

PANIERTE BLUTWURST

4	Scheiben	Blutwurst
		Semmelbrösel
1		Ei
1	Essl.	Geklärte Butter

Anleitung:

Die Blutwurstscheiben in Mehl, Ei und frischem Weckmehl wenden. In geklärter Butter ausbacken.

Geraspelte Kartoffeln und Äpfel in einem Tuch gut ausdrücken und mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Pfanne vorwärmen und im heißen Butterschmalz kleine Plätzchen ausbacken.

Quelle:

Konrad Heizmann
RK 22.02.2013 von Konrad Heizmann