

Blutwurst-Bohnen-Eintopf mit Joghurt-Creme

Kategorien: Eintopf, Bohne, Kartoffeln, Joghurt, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

JOGHURT-SENF-CREME

200	Gramm	Joghurt
2	Teel.	Savora-Senf
1	Teel.	Löwensenf
		Schabzigerkraut
		Salz und schwarzer Pfeffer

EINTOPF

900	Gramm	Kartoffeln
		Butterschmalz, Rapsöl
700	Gramm	Grüne Bohnen
100	Gramm	Zwiebel
300	Gramm	Äpfel
500	Gramm	Hausmacher Blutwurst (aus der Dose)

Anleitung:

Die Kartoffeln grob würfeln und in Butterschmalz und Rapsöl zu Bratkartoffeln braten. Die Bohnen in 4 cm lange Stücke schneiden, blanchieren, abschrecken.

Die Zwiebeln in dickere Ringe schneiden, die Äpfel in Stücke schneiden und beides zu den Kartoffeln geben und anbraten. In einer zweiten Pfanne die in Würfel geschnittene Blutwurst anbraten. Die Bohnen zu den Kartoffeln geben, kurz mitbraten.

Blutwurstwürfel darübergerben, servieren und zuletzt die Joghurt-Senf-Creme darübergerben.

Quelle:

Konrad Heizmann

RK 22.02.2013 von Konrad Heizmann