

Blutwurst-Kartoffel-Burger

Kategorien: Imbiss, Gemüse, Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 4 Portionen

1	Bund	Schnittlauch
500	Gramm	Kartoffeln
50	Gramm	Frischer Meerrettich
1	klein.	Friseesalat
100	Gramm	Feldsalat
1		Eigelb (L)
20	Gramm	Speisestärke
		Salz und Pfeffer
200	Gramm	Blutwurst
4	Essl.	Mehl
80	Gramm	Butterschmalz
2	Essl.	Nussöl
50	Gramm	Rotes Johannisbeergelee
1	Essl.	Roter Portwein
		Senfpulver

Anleitung:

1. Schnittlauch in 4 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln und Meerrettich schälen, auf einer Reibe fein reiben und sofort mischen. Frisee- und Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern und zur Seite stellen.
2. Kartoffeln und Meerrettich mit Eigelb und Stärke gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Blutwurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Haut abziehen. Die Wurstscheiben im Mehl wenden.
3. Von der Kartoffelmasse mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen, eine Mulde hineindrücken und die Wurstscheiben hineinlegen. Mit etwas Kartoffelmasse bedecken.
4. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelburger in das heiße Schmalz geben und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Salat auf 4 Tellern anrichten, mit etwas Öl beträufeln und salzen. Die Kartoffelburger neben dem Salat auf die Teller legen.
5. Das Johannisbeergelee mit Portwein, Salz und Pfeffer und 1 Prise Senfpulver glattrühren. Die Kartoffelburger mit der Johannisbeersauce beträufeln, mit Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde

: Pro Portion: 14 g E, 43 g F, 41 g KH = 608 kcal 2545 Kj

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann