

Blutwurstgröstl

Kategorien: Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 3 Portionen

500	Gramm	Pellkartoffeln vom Vortag
30	Gramm	Butterschmalz
		Salz
600	Gramm	Blutwurst; oder Rotwurst mit Speckstückchen; oder -- Grützwurst ohne Rosinen -- (letztere zerfällt beim Braten schnell)
1		Zwiebel
3	Zweige	Majoran

Anleitung:

Kartoffeln schälen und fein würfeln. Kartoffelwürfel in 20 Gramm heißem Butterschmalz rundum goldbraun rösten und leicht salzen. Von der Wurst die Haut abziehen und die Wurst in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer zweiten Pfanne im restlichen Butterschmalz glasig dünsten. Wurst dazugeben und unter Rühren kurz anbraten. Kartoffeln vorsichtig mit der Wurst mischen und mit Majoranblättchen bestreuen.

Dazu: gedünstete Apfelscheiben

Nährwerte pro Portion: ca. 1235 Kalorien, 102 g Fett

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann