

Blutwurstkrusteln

Kategorien: Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Große, mehliges Kartoffeln
100	Gramm	Blutwurst
3		Essl. Öl (z.B. Distel- oder Erdnussöl)

Anleitung:

Die Haut der Blutwurst abziehen und die rohen Kartoffeln schälen. Wurst und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Kartoffelscheibe mit einer Blutwurstscheibe belegen und darauf wieder eine Kartoffelscheibe platzieren.

Diese dünnen "Sandwiches" in einer Teflonpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten kross anbraten.

Quelle:

Vincent Klink, Vergessene Genüsse
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann