

## Blutwurströsti mit Roter Zwiebelmarmelade

Kategorien: Kartoffeln, Blutwurst, Zwiebel

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Kartoffeln
500	Gramm	Blutwurst
500	Gramm	Rote Zwiebeln
250	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Portwein
40	ml	Cassislikör
125	Gramm	Butter
		Butterschmalz
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Anleitung:

Für die Marmelade die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. In ein Sieb geben und heiß abspülen, um den Zwiebeln die Schärfe zu nehmen. Den Zucker in einen großen Topf geben und erhitzen. Wenn er flüssig und karamelfarben ist die Hitze reduzieren, Zwiebeln, Weine und Likör zugeben. Etwa 45 Minuten lang sämig kochen. Dann nach und nach die eiskalte Butter unterrühren.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und reiben. In 8 gleiche Portionen teilen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und eine Portion Kartoffeln hineinlegen. Mit je 6 Scheiben Blutwurst belegen und einer weiteren Portion Kartoffeln bedecken.

Von jeder Seite etwa 5 Minuten knusprig braten.

### Quelle:

Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann