

Boudin Aux Pommes (Blutwurst mit Gedämpften Äpfeln)

Kategorien: Fleisch, Wurst, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Blutwurst
6		groß. Äpfel

Anleitung:

Würste enthäuten, in Scheiben schneiden (ca. 1 cm) und in Butter anbraten. Äpfel in Viertel schneiden und in wenig Wasser weich kochen lassen, sie sollten jedoch nicht zerfallen.

Kurz vor Ende des Kochens, je nach Süße der Äpfel, etwas Zucker beifügen. Äpfel vom Feuer nehmen und ein Stück Butter dazugeben.

Wurst und Äpfel miteinander servieren.

Quelle:

SWR - Was die Großmutter noch wusste
Kochen wie in Savoyen
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann