

Kartoffel-Apfel-Salat mit Blutwurst

Kategorien: Salat, Kartoffel, Wurst

Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Kartoffeln
50	ml	Heisse Hühnerbouillon
2		Aepfel
50	ml	Wasser
1	Teel.	Zitronensaft
4		Blutwürste
2	Essl.	Butter

SAUCE

1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2-3	Essl.	Apfelessig
1	Teel.	Senf
1	Teel.	Meerrettich aus dem Glas oder der Tube
1	Teel.	Zitronensaft
		Salz
3-4	Essl.	Oel
2	Essl.	Rahm

Anleitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale knapp weich kochen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und lagenweise mit der heissen Bouillon beträufeln. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.
2. Die Aepfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In Schnitzchen schneiden. Mit dem Wasser und dem Zitronensaft zugedeckt knapp weich dünsten.
3. Für die Sauce die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit allen übrigen Zutaten zu einer sämigen Sauce rühren.
4. Kartoffel- und Apfelscheiben lagenweise in einer Platte anrichten und mit der Sauce beträufeln.
5. Die Blutwürste in kaltem Wasser aufsetzen und bis vor den Siedepunkt bringen. Das Feuer klein stellen und die Blutwürste ca. 15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf dabei auf keinen Fall kochen, sonst platzen die Würste.
6. Die Blutwürste herausnehmen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Dann in der heissen Butter langsam leicht braten. Heiss zum Kartoffel-Apfel-Salat servieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann