

Kartoffelsalat mit Blutwurst

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 8 Portionen

2	kg	FestkochendeKartoffeln; mittelgroß
		Salz und weißer Pfeffer
150	Gramm	Zwiebeln
150	ml	Weißweinessig
300	ml	Sonnenblumenöl
2	Bund	Schnittlauch
800	Gramm	Blutwurst
50	Gramm	Mehl

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 20-25 Minuten knapp garen, abgießen, abdämpfen und warm pellen. Kartoffeln in dünnen Scheiben in eine große Schüssel schneiden.

2. 300 ml Wasser mit Salz erhitzen. Zwiebeln pellen und auf einer Haushaltsreibe sehr fein in die Kartoffeln reiben. Essig und 250 ml Öl zugießen, mit Pfeffer würzen. Nach und nach das Wasser zugießen. Den Kartoffelsalat dabei am besten vorsichtig mit den Händen durchheben. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen, danach eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

3. Schnittlauch (bis auf 1/2 Bund) in feine Röllchen schneiden. Blutwurst in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

4. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurstscheiben darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Die Scheiben nach der Hälfte der Zeit wenden. Die Blutwurst auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Kartoffelsalat mit der Blutwurst anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit den Schnittlauchhalmen dekorieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten

: Pro Portion: 16 g E, 534 g F, 48 g KH = 839 kcal (3509 kJ)

Herbert und Ingrid Langendorf, Historischer Landgasthof Zur Traube in Meddersheim

Quelle:

essen & trinken Oktober 2000
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann