

Närrische Blutwurst mit Pürreehäubchen

Kategorien: Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Mehlige Kartoffeln
1/2	Ltr.	Milch
30	Gramm	Braune Butter
2		Blutwürste; oder einen Ring schwarze Wurst
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
		Salz und Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Die Kartoffeln schälen vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Milch separat zum Kochen bringen. Den Topf dabei zuerst mit kaltem Wasser benetzen das verhindert das Anbrennen. Die Kartoffeln abschütten den Topf mit den Kartoffeln wieder auf den Herd stellen.

Den Topf mit den Kartoffeln solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Kartoffeln schnell durch eine Presse drücken die heiße Milch nach und nach dazuschütten und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Die Butter unterarbeiten und evtl.mit Salz Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in etwas Butter rösten. Leicht salzen. Die Würste in Scheiben schneiden mehlieren und in etwas Butter anbraten.

Auf die Blutwurstscheiben Pürreehäubchen setzen. Mit diesem Gericht im Bauch lassen sich die närrischen Tage gut überstehen.

Quelle:

ARD-BUFFET
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann