

Thüringer Gebratene Blutwurstscheiben mit Linsengemüse

Kategorien: Fleisch, Wurst, Linsen

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Linsen
		Salz
2	klein.	Stangen Porree
1		Petersilienwurzel
1	klein.	Sellerieknolle
2		Karotten
2	Essl.	Weinessig
2	Essl.	Speiseöl
2		Zwiebeln
100	Gramm	Durchwachsener Speck
400	Gramm	Blutwurst
50	Gramm	Mehl

Anleitung:

Linsen kalt abwaschen, mit Salzwasser in einen Topf geben und ca. 20 Minuten garen. Porree putzen und waschen, Petersilienwurzel, Sellerieknolle und Möhren schälen. Alles fein würfeln, zugeben und weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Essig abschmecken.

Zwiebeln abziehen, mit Speck fein würfeln. Speckwürfel in Pfanne ohne Fett auslassen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mit Schaumlöffel herausheben und über das Gemüse geben.

Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Öl zum Speckfett geben, erhitzen und Blutwurst beiseitig knusprig braten. Auf dem Gemüse anrichten.

Quelle:

MDR-TEXT
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann