



Gebratene Blutwurst

4 Portionen

1000 g Kartoffeln

400 ml Milch

Muskatnuss

500-600 g zum Braten geeignete Blutwurst

3 EL Mehl

30 g fetter, geräucherter Speck [Schweineschmalz]

400 g Zwiebeln

30 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

3 Äpfel (Cox, Holsteiner Cox, Boskoop...)

30 g Zucker

80 g Butter

- Blutwurst pellen und in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden, dann mehlieren
- Speck würfeln
- Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen
- Milch erhitzen
- Zwiebeln pellen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln
- Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, Äpfel schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- Apfelscheiben von beiden Seiten leicht zuckern

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin braten. Salzen und pfeffern. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit warmer Milch und 40 g Butter zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit geriebener Muskatnuss würzen. Wenn die Zwiebeln zu bräunen beginnen und fast gar sind, in einer weiteren Pfanne den Speck auslassen. Die Grieben zu den Zwiebeln geben, in dem verbliebenen Fett die mehlierten Blutwurstscheiben von jeder Seite 2-3 Minuten braten. In dieser Zeit in einer dritten Pfanne die restliche Butter zum Schäumen bringen, die gezuckerten Apfelscheiben zugeben und unter mehrfachem Wenden kurz braten. Der Zucker soll karamellisieren, die Apfelscheiben sollen Farbe bekommen, dürfen aber nicht zerfallen. Apfelinge und Wurstscheiben zusammen mit Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Die Zwiebeln über das Püree geben und servieren.

Dazu Bier und Eversbusch.