



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk. gelbe Zwiebel  
Butter  
60 g Speck  
300 g Äpfel  
600 g Erdäpfel, gekocht  
600 g Blutwürste  
Kren  
Salz  
Pfeffer  
Majoran  
Schnittlauch

#### Mein persönlicher Tipp

Wenn die Erdäpfel bereits einige Stunden vorher gekocht und geschält werden, bleibt beim Anbraten die Konsistenz der Scheiben fest.:

#### Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

#### Quellen:

- Carina Laschober-Luif:  
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

## Blutwurstgröstl mit Äpfeln

### Zubereitung

- Die gekochten Erdäpfel schälen und blättrig schneiden.
- Die geschälten und entkernten Äpfel in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein hacken.
- Die Haut von der Blunzn (=Blutwurst) abziehen und diese in Stücke schneiden.
- Speck fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anrösten, Äpfel hinzufügen und einige Minuten dünsten lassen.
- Die Erdäpfel beifügen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und durchrösten.
- Zum Schluss die Blunzn dazugeben und nochmals alles gut anbraten.
- Die Krenwurzel schälen, fein reiben und über das Gröstl verteilen, mit Schnittlauchröllchen garnieren.

