

**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

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 durchrören.
- Zum Schluss die Blunzn dazugeben und nochmals alles gut anbraten.
- Die Krenwurzel schälen, fein reiben und über das Gröstl verteilen, mit Schnittlauchrölchen garnieren.

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