

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

Blutwurstgröstl mit Äpfeln



Foto: VrK/DI Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs