



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdäpfel, gekocht
500 g Blutwürste
2 Stk. fein gehackte Zwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
Öl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
Majoran
frische Kräuter
geriebener Kren

Mein persönlicher Tipp

Blutwurst ist eine der ältesten Wurstarten und hat in Österreich Tradition. Früher als "Armeleuteessen" bezeichnet, feiert dieses Gericht heute ein Comeback.:

Monika Selinger

Seminarbäuerin im Bezirk Wels

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Herzhafte Hausmannskost*

Blunzengröstl

Zubereitung

- Die Blutwürste häuten und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
- Erdäpfel schälen und ebenfalls in Scheiben (ca. 1/2cm) schneiden.
- Zwiebel feinwürfelig schneiden und Knoblauch fein hacken.
- In einer Pfanne Fett erhitzen, Zwiebel hell anrösten, Erdäpfelscheiben begeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und goldbraun braten.
- Blunzenscheiben begeben, nochmals gut durchrösten, anrichten und mit frisch geriebenen Kren und Kräutern bestreuen.
- Als Beilage schmecken Sauerkraut, warmer oder kalter Krautsalat, Stöckelkraut oder Radisalat.