



**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



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

### 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 beigeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und goldbraun braten.
- Blunzenscheiben beigeben, nochmals gut durchrösten, anrichten und mit frisch geriebenen Kren und Kräutern bestreuen.
- Als Beilage schmecken Sauerkraut, warmer oder kalter Krautsalat, Stöckelkraut oder Radisalat.



**lk** Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsrahmen  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

