

Anzahl der Personen: 6 Vorbereitungszeit: 30 Min Kochzeit: 1.30 St.

ZUTATEN

- 4 schwarze Blutwürste von 180 bis 200 g
- 2 Äpfel Typ Jonagoldred (nicht zu sauer, nicht zu mehlig)
- 900 g Kartoffeln vom Typ Monalisa
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- ½ l Rinderbrühe,
- Salz, Pfeffer.
- Für die Dekoration: zerkleinerte Tomaten, Petersilie.

DIE SCHRITTE

- Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.
- Die Blutwurst 1min abbrühen.
- Die Obstäpfel schälen, in 6 Stücke schneiden und mit Butter kompottartig anbraten.
- Die Blutwürste bei geringer Hitze in Butter anbraten und beiseite stellen, die Pfanne mit der Rinderbrühe ablöschen und einkochen lassen.
- Mit Butter montieren, d. h. Butterflöckchen einrühren, um die Sauce zu verdicken.
- Die gehackten Zwiebeln braun anbraten.
- Die heißen Blutwürste und das Apfelkompott anrichten, mit der Sauce übergießen, mit den Zwiebeln bestreuen und mit Bratkartoffeln (und eventuell einem grünen Salat) servieren.

UNSER VORSCHLAG

Ein Pinot Gris wird sehr gut zu Blutwurst passen.