

Blutwurstgröstl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Kartoffel
(festkochend)
400 g Prager Blutwurst
1 Zwiebel
3 EL Petersilie frisch
gehackt
Majoran
Salz, Pfeffer
Kümmel
Liebstöckl
Kren, Apfel und Schnitt-
lauch zum Garnieren
Öl zum Braten

Blutwurstgröstl garniert mit Kren und Äpfel

1. Zubereitung

Als ersten Schritt die festkochenden Kartoffel kochen. Tipp: Wenn man sie am Vortag kocht, lassen sie sich besser weiterverarbeiten.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Blutwurst schälen und ebenfalls klein schneiden. Nun die Kartoffeln blättrig schneiden und eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Anschließend die Zwiebel in der heißen Pfanne anschwitzen, die Blutwurst hinzugeben und resch anbraten.

Als letzten Schritt die Kartoffeln beimengen und ebenfalls anbraten.

Zum Schluss mit Majoran, Salz, Pfeffer, Kümmel und Liebstöckl abschmecken. Mit Kren, Schnittlauch und Apfel garnieren und servieren.

Unsere Prager Blutwurst ist von Oktober bis Mitte März in unseren Filialen verfügbar.