



Gebratene Blutwurst nach Berliner Art

mit karamellisierten Apfelspalten, Rotkohl, Kartoffelpüree und Röstzwiebel

Das Rezept ist fast gleich dem bekannten Traditionsgericht »Kalbsleber nach Berliner Art«. nur das eben Blutwurst gereicht wird. – Und, im Vertrauen, es schmeckt genau so famos!

ZUTATEN :

BLUTWÜRSTE :

4 Berliner Blutwürste à 100 g
2 EL Butterschmalz
Mehl

APFEL :

1 säuerlicher Apfel
20 g Butter
1 EL flüssiger Honig
2 EL trockener Weiswein
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ROTKOHL :

300 g Rotkohl (Konserve)
1 EL Grieben-Zwiebel-Schmalz
½ Apfel (geraspelt)
½ TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

PÜREE :

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Milch (warm)
1 EL Butter
2 Lauchzwiebeln
Meersalz
Muskatnuss
(frisch gerieben)

RÖSTZWIEBEL :

2 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz
1 TL Paprika (edelsüß)
Meersalz
Mehl

Zutaten für 2 Personen

1 ROTKOHL: Das Schmalz in einem Topf auslassen und den Rotkohl zufügen. (Ich verwende hier eine kleine Büchse vorgegartem Rotkohl, da frisch zubereiteter für zwei Personen zu viel wäre. Mein Favorit ist dabei »Rotkohl traditioneller Art« von der Fa, Hengstenberg). Den geschälten und geraspelten Apfel sowie Salz zugeben und alles offen 10 Minuten köcheln. Dabei öfter umrühren. Zum Schluss frisch gemahlen Pfeffer darüber streuen und dem Kohl damit eine leichte pikante Schärfe geben. – Warm stellen.

2 PÜREE: Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser weich kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln kurz abdämpfen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Milch und die Butter zugeben und das Püree geschmeidig rühren. Mit Muskat und evtl. noch etwas Salz abschmecken und die Lauchzwiebel unterrühren.

3 ZWIEBEL: Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Diese in eine Schüssel geben, salzen, mit Paprika bestreuen und Mehl darüber steuben. Zwiebelringe im Mehl wenden, heraus nehmen und überflüssiges Mehl abschütteln. In einer Pfanne Butterschmalz auslassen und die Zwiebel rundum golden braten. Heraus nehmen und auf Küchenkrepp entfetten. Pfanne auswischen und die Zwiebel darin warm halten.

4 APFEL: Die Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen, bis sie leicht schäumt, 1 Esslöffel Honig dazugeben, unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Die Apfelspalten einlegen und darin in 2 – 3 Minuten braten, öfter wenden. Mit Weißwein ablöschen. Zum Schluss leicht pfeffern.

5 BLUTWURST: Von der Blutwurst die Pelle entfernen. Blutwurst schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in Mehl wenden und in eine möglichst beschichteten Pfanne in reichlich Butterschmalz auf jeder Seite 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz entfetten.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com