

# Vegetarische Rote-Bete-Blutwurst mit Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für die Rote-Bete-Blutwurst:**

1 vorgegarte Rote Bete	400 g Kidneybohnen	100 g Walnüsse
1 EL geschrotete Leinsamen	1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Bohnenkraut	$\frac{1}{2}$ TL Piment
50 g Semmelbrösel	Rauchsatz	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Kartoffelstampf:**

4 mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Zwiebeln:**

1 Zwiebel	Pflanzenöl
-----------	------------

**Für die Apfelstreifen:**

1 Apfel	Zucker
---------	--------

**Für die Rote-Bete-Blutwurst:**

Die Kidneybohnen mit einem Pürierstab pürieren. Rote Bete in kleine Stücke schneiden und zu dem Bohnenpüree geben. Walnüsse hacken, ebenfalls zur Masse geben. Die Masse mit Leinsamen, Tomatenmark, Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Piment, Semmelbrösel vermengen und mit Rauchsatz, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen und etwas plattdrücken. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Bällchen von beiden Seiten anbraten.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer grob zerstampfen.

Butter und Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden und im Pflanzenöl anbraten.

**Für die Apfelstreifen:**

Apfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zucker bestreuen und ebenfalls in der Pfanne anbraten.

Julia Lichtner am 07. September 2022