

## Blutwurst-Puffer mit Senfkraut

### Für 2 Personen

500 g Blutwurst	3 mehlig Kartoffeln	1 Weißkohl
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Msp. gemahlene Kümmel	1 TL Majoran	1 EL Mehl
2 EL mittelscharfe Senf	250 ml Sahne	125 ml Gemüsefond
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller zum Wärmen in den Ofen geben. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Das Ei aufschlagen und trennen. In einer Schüssel die Eigelbe, Kartoffeln und die Blutwurst miteinander vermengen. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Masse zu Puffern formen und in dem heißen Pflanzenöl ausbacken. Den Weißkohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Das Kraut dazu geben und anrösten. Gemüsefond, Kümmel und Majoran dazugeben. Das Ganze mit dem Mehl bestäuben und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Senf unterrühren. Die Puffer aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Das Senfkraut neben den Puffern anrichten und servieren.

Susanne Pichler am 31. Januar 2011