

Feldsalat mit Blutwurst-Päckchen, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Blutwurst-Päckchen:

24 cm geräuch. Blutwurst 1 große mehligk. Kartoffel 1 roter Apfel
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft Pflanzenöl

Salat:

200 g Feldsalat

Salatdressing:

2 EL Apfelessig 1 TL süßer Senf $\frac{1}{2}$ TL Meerrettich
1 TL flüssiger Honig 2 EL Zitronenöl Salz

Kartoffelstampf:

1 mehligk. Kartoffel Kartoffelreste Apfelreste
1-2 TL Crème-fraîche 1 TL Calvados 2 Zwg. Petersilie
Muskatnuss Salz

Bauernbrot-Würfeln:

1 Sch. Sauerteigbrot 1 EL Butter

Für die Garnitur:

1 roter Apfel 1 EL Pinienkerne 2 EL Rucolasprossen

Blutwurst-Päckchen: Die Pelle der Blutwurst abziehen und die Wurst in 4cm große Stücke schneiden. Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Stücke sehr fein hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Kartoffel schälen und aus der Mitte zwölf sehr dünne, 9-10 cm lange Scheiben hobeln. Jeweils zwei Kartoffelscheiben längs überlappend auflegen, darauf Apfel- und Blutwurststücke verteilen und zu einem Päckchen zusammenrollen. Bei Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Blutwurst-Päckchen in heißem Öl rundherum goldbraun braten.

Salat: Salat waschen und trockenschleudern.

Salatdressing: Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Für die Kartoffelcreme:

Kartoffel schälen, klein schneiden und zusammen mit den Resten der Kartoffel von oben in Salzwasser weichkochen. Apfelreste reiben.

Petersilie hacken.

Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit den Apfelresten, Crème fraîche, Calvados und fein gehackter Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und warmstellen.

Für die Bauernbrotwürfeln: Rinde vom Brot entfernen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldbraun von allen Seiten anrösten.

Für die Garnitur: Aus dem Apfel Kugeln ausstechen und zusammen mit den Blutwurst-Päckchen in die Pfanne geben und kurz anbraten. Pinienkerne in einer separaten Pfanne leicht rösten und grob hacken.

Annette Weiler am 17. Februar 2026