

Blutwurst, Kartoffel-Stampf, Apfelscheiben, Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

4 vorw. festk. Kartoffeln	200 ml Milch	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Äpfel:

2 Äpfel	30 g Butter	2 TL Puderzucker
---------	-------------	------------------

Für die Zwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	Mehl	Öl
-----------------------	------	----

Für die Blutwurst:

300 g Blutwurst	Butter	Mehl
-----------------	--------	------

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch		
---------------------	--	--

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Milch in einem Topf leicht erhitzen, nicht kochen. Kartoffeln abgießen, Milch und hinzufügen und mit Salz würzen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Wenn der Stampf zu trocken ist, etwas Milch und Butter hinzufügen. Mit Muskat abschmecken.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben einlegen.

Puderzucker über die Apfelscheiben sieben und die Äpfel beidseitig bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Ringe auseinandernehmen, sodass einzelne Zwiebelringe entstehen.

Zwiebelringe mehlieren und in einer Pfanne im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Blutwurst:

Die Haut von der Blutwurst entfernen. Wurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wurstscheiben in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wurstscheiben beidseitig knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

Schnittlauch fein hacken und zum Garnieren verwenden.

Sebastian Hartmann am 22. Januar 2026