

Blutwurst, Kartoffelpüree, Apfel-Birnen-Chutney

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst/Flönz	Pflanzenöl	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

50 g mageren Speck	2 große, mehlig. Kartoffeln	1 große Gemüsezwiebel
150 g Butter	100 ml Vollmilch	8 Stängel glatte Petersilie
Pflanzenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Birnen-Chutney:

1 säuerl. Apfel	1 grüne Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Schalotte	25 ml trockener Weißwein
25 ml Apfelessig	1 EL Zucker	Salz

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst pellen und je nach Geschmack längst oder in Scheiben aufschneiden und in Mehl wenden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Blutwurst darin rundum knusprig braten.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen.

Milch leicht erwärmen. Speckwürfel in etwas Öl knusprig braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Etwa 50 ml Milch und die Butter hinzufügen und alles gut vermengen. Für eine besonders feine Konsistenz das Püree durch ein Sieb streichen.

Zum Schluss Speck und Petersilie unterheben und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Apfel-Birnen-Chutney:

Äpfel und Birnen waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

Schalotte abziehen und klein würfeln. Chilischote putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Je nach gewünschter Schärfe Kerne entfernen.

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen und dann Schalotte und Chilischote darin andünsten. Äpfel und Birnen untermischen und mit Weißwein und Apfelessig ablöschen. Mit Salz abschmecken, Zitronenabrieb dazugeben und einkochen, bis es sämig ist.

Thorsten Mandt am 02. Februar 2026