

Grützwurst mit glasierten Äpfeln und Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

Röstkartoffeln:

1 kg Kartoffeln	150 g Speck	2 Zwiebeln
100 g Butter	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Grützwurst:

1 Grützwurst	3 Äpfel	4 Zwiebeln
100 g Mehl	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Flasche Portwein	

Die Kartoffeln kochen, schälen, vierteln und fingerdick schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel oder feine Streifen schneiden. Speck ebenfalls fein würfeln sowie Äpfel schälen und vierteln. Mehl auf ein Blech streuen (Blech sollte gut mit Mehl abgedeckt sein.) Grützwurst fingerdick in Scheiben schneiden.

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Speck auslassen und anbraten. Anschließend den Speck auf die eine Seite der Pfanne schieben und auf der anderen Hälfte die Zwiebeln und ein Stück Butter dazugeben. Butter zerlaufen lassen. Ab und zu schwenken.

Speiseöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Geschnittenen Kartoffeln scharf anbraten. Kartoffeln gut in der Pfanne verteilen und anrösten lassen damit eine krosse Schicht entsteht und im Anschluss Ruhen lassen.

Speck und Zwiebeln zu den angebratenen Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfeffer und Salz hinzugeben und ziehen lassen (überschüssiges Pfannenfett durch ein Sieb abtropfen lassen).

Geschnittene Grützwurst mehlieren, danach leicht abklopfen damit kein überschüssiges Mehl an der Wurst haften bleibt. Anschließend die Grützwurst in einer Pfanne beidseitig kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Abschluss die Grützwurst aus der Pfanne nehmen und separat warm halten.

Den Pfannensatz in der Pfanne belassen und die Zwiebeln hinzugeben. Die Zwiebeln anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker würzen und ein Stück Butter zum verfeinern dazugeben.

Zwiebeln auf die eine Hälfte der Pfanne schieben und die Apfelstücken auf die andere Hälfte der Pfanne dazugeben. Äpfel kurz anbraten und anschließend alles zusammen schwenken. Mit einen Schluck Portwein abmischen und einkochen lassen. Die Zwiebeln sorgen dafür, dass der Pfanneninhalt gebunden wird und andickt.

Anschließend die Grützwurst mit den Röstkartoffeln und den Äpfeln servieren.

Frank Rosin am 17. Juli 2014