

# Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln und Apfel

**Für 4 Personen**

**Bratkartoffeln:**

600 g Kartoffeln, fest	100 g Speck	2 Zwiebeln
1 EL Butter	0,25 Bund Majoran	0,25 Bund Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Zucker		

**Blutwurst:**

500 g Blutwurst, bratfähig	5 EL Mehl	3 Zwiebeln
2 l Frittierfett	Olivenöl	

**Apfel:**

4 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
---------	-------------	--------

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln koch gar kochen und anschließend pellen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darin anbraten. Wenn die Kartoffeln leicht Farbe genommen haben den Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem servieren die Zwiebelwürfel, Butter und den gehackten Majoran und Petersilie mit einer Prise Zucker zugeben, kurz mit braten.

Blutwurst:

Die Blutwurst in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Mehl von beiden Seiten bestäuben. Ebenfalls in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Das Frittierfett in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei nicht zu starker Hitze frittieren. Auf einem Küchenpapier geben und warm stellen.

Apfel:

Die Äpfel schälen und in eine beliebige Form geben. In etwas kochendem Zuckerwasser kurz blanchieren und anschließend kurz in etwas Butter anbraten.

Tim Mälzer am 09. Juli 2010