



Blut- und Leberwurst mit Kartoffel-Gröstel und Sauerkraut

Das Gröstel ist vom Tirol bis Süddeuschland ein einfaches und beliebtes Gericht, das entsprechend gewürzt, auch als einfaches Hauptgericht gegessen wird, aber oft als Beilage zu Wurst gereicht wird. Es besteht zur Hauptsache aus gebratenen Kartoffelscheiben und gerösteten Zwiebeln. Das Gröstel hat einen ähnlichen kulinarischen Stellenwert wie die die Rösti in der Schweiz.

Die Kartoffeln- und Zwiebelscheiben kann man zusammen braten, aber besser ist es, zuerst die Zwiebeln anzurösten, danach die Kartoffelscheiben in frischem Bratbutter zu brätern und die beiden erst kurz vor dem Anrichten zu vermischen. Dann sieht das Gröstel viel schöner aus.

Die Blut- und Leberwurst müssen nur in heissen Wasser ziehen. Das ist einfach, etwas schwieriger ist es, wirklich gute Blut- und Leberwürste zu finden. Da Fett heutzutage eher verpönt ist, geben viele Metzger zuwenig Fett zur Wurst, was denn eine schöne Geschmeidigkeit der Würste vermissen lässt.

Zutaten

200g	Kartoffeln Laura (vorwiegend festkochend)
1	grosse Zwiebel, ca. 100g
4-5	Zweige frischer Thymian
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter (reichlich)
1	kleine Blutwurst
1	kleine Leberwurst
	Sauerkraut gekocht

Zubereitung

Kartoffeln im Wasser oder Dampfsieb knapp gar kochen. Beim anstechen mit einer Messerspitze sollte sich das Innere der Kartoffeln noch fest anfühlen. Auskühlen lassen.

Zwiebel schälen und längs zur Schale halbieren, quer zur Schale zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Kartoffeln schälen und zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden. Grosse Kartoffeln zuerst längs halbieren.

Zwiebel in reichlich Bratbutter bei eher tiefer Temperatur anrösten. Aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen.

Kartoffel in die Bratpfanne mit reichlich Bratbutter geben, mit Thymian bestreuen, salzen und leicht pfeffern. Etwa 10-15 Minuten sanft bräteln bis die Kartoffeln schöne Röstpuren zeigen. Dabei ab und zu wenden. Zum Schluss die Zwiebeln untermischen und nur noch kurz bräteln lassen.

Blut- und Leberwurst 15 bis 20 Minuten in heissem Wasser (80°) ziehen lassen. Sauerkraut aufwärmen.





