



Blutwurst mit Schmelzkartoffeln und gerösteten Zwiebeln

Von der Zubereitungsart her sind die Schmelzkartoffeln so etwas wie ein Kompromiss zwischen Salz- und Bratkartoffeln. Sie lassen sich einfach in der Pfanne zubereiten und nach Belieben würzen, z.B. mit Knoblauch und Rosmarin. Als Beilage passen sie zu Gerichten, die üblicherweise mit Rösti angerichtet werden, so auch zu einer Blutwurst.

Eine gute Blutwurst enthält reichlich Fett. Beim Anschneiden der Wurst sollte es nur so aus dem Darm quellen oder sogar herausspritzen. Fett steht aber bei vielen Konsument*innen auf der roten Liste. Viele Metzgereien reduzieren darum den Fettgehalt, diese Blutwürste fühlen sich etwas trocken an und lassen die Geschmeidigkeit, die eine gute Blutwurst ausmacht, vermissen.

Die Metzgerei Niffeler in Kempten (Wetzikon) bietet Blutwürste nach altem Rezept an - sie sind köstlich.

Zutaten

1 Blutwurst
220g festkochende Kartoffeln
1dl Gemüsebouillon
1/2Tl Rosmarin getrocknet
1 Zwiebel ca. 50g
1/2Tl Mehl
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Wasser für die Blutwurst aufsetzen.

Zwiebel schälen, zu Ringen schneiden und mit wenig Mehl bestäuben. Knoblauch hacken. Kartoffeln schälen und zu groben Würfeln schneiden.

Blutwurst im heissen, aber nicht siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

1El Bratbutter schmelzen. Kartoffelwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei ab zu wenden bis sie leichte Bratspuren zeigen. Bouillon, Rosmarin und Knoblauch zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, dabei sollte die Bouillon auf einen kleinen Rest einkochen.

Gleichzeitig Zwiebelringe in Bratbutter langsam anrösten.

Schmelzkartoffeln und Blutwurst anrichten und mit den gerösteten Zwiebelringen bestreuen.





