



Blutwurst-Kartoffel-Tätschli

Etwas gar dunkel sehen sie aus, die Blutwurst-Tätschli, sie sind aber keineswegs angebrannt, die Blutmasse verfärbt sich beim Braten ganz einfach fast schwarz. Da Fett bei den heutigen Konsumenten eher verpönt ist, geben die Metzger den Würsten deutlich weniger Fett zu als früher. Mit Zugabe von etwas Tafelbutter werden die Tätschli trotzdem schön geschmeidig. Gekochte und geriebene Kartoffeln geben ihnen eine gute Struktur. Das Rezept entspricht ungefähr einer vereinfachten Version der Blunzen-Knödel, deren Zubereitung (mit Altbrot) deutlich aufwändiger ist.

Als Beilage passt Sauerkraut ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

1 Blutwurst ca. 200g
220g Kartoffeln festkochend
40g Zwiebel
1 1/2Tl frische Thymianblättchen
30g Tafelbutter
1/2 Ei
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in gut gesalzenem Wasser gar kochen und auskühlen lassen (oder Gschwellti vom Vortag verwenden). Schälen und durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel hacken und zusammen mit dem Thymian in 10g Tafelbutter leicht anrösten. Auskühlen lassen.

Haut von der Blutwurst abziehen, die Wurstmasse mit einer Gabel zerstoßen.

Kartoffel, Zwiebel und Blutwurst miteinander vermischen. 20g Tafelbutter in Stücken zugben und verkneten. 1/2 Ei untermischen. Ev. mit wenig Pfeffer würzen.

Masse mit angefeuchteten Händen zu kompakten Kugeln formen (etwas grösser als ein Golfball) und flachdrücken.

Reichlich Bratbutter mässig erhitzen. Die Tätschli hineinlegen und 4 Minuten leicht brutzeln lassen, wenden und weitere 5-6 Minuten zugedeckt bräteln lassen.







Mit einem ganzen Ei wird die Blutwurstmase klebrig und somit schwierig zu formen. Ein halbes Ei genügt.



