



Blutwurst mit Schmelzzwiebeln

Blutwürste, aus denen beim Anschneiden das Fett nur so herausspritzt findet man heutzutage kaum mehr, man kann das bedauern oder auch nicht. Eine gute Blutwurst darf aber auf keinen Fall zu trocken sein, denn dazu isst man meist Röstli oder Sauerkraut, aber keine Sauce, das würde auch nicht passen. Schmelzzwiebeln dagegen passen gut zur Blutwurst: Die grob geschnittenen Zwiebeln werden zuerst angedünstet, dann mit Wasser aufgegossen und langsam eingekocht, dies wiederholt man 3-4 mal bis die Zwiebeln ganz weich und schmelzig sind. Sie verlieren dabei die Schärfe und entwickeln einen leicht süsslichen Geschmack der wunderbar zur Blutwurst passt. Es braucht einfach Geduld, gegen 1 1/2 Stunden, bis die Zwiebeln auch schön schmelzen.

Zutaten (pro Portion)

1	Blutwurst
150g	Zwiebel
4-5	kleine, frische Salbeiblätter
20g	Tafelbutter
1Tl	Mehl
4cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Salbei zu Streifen schneiden.

Butter aufschäumen lassen, Zwiebel und Salbei zugeben und ca. 8 Minuten dünsten, ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt.

Wasser zugießen bis die Zwiebeln knapp bedeckt sind. Leicht köcheln lassen bis das

Wasser verdampft ist. Vorsicht: Die Zwiebeln dürfen nicht anbrennen. Dies 3-4 mal wiederholen bis die Zwiebeln ganz weich sind. Beim letzten Mal das Mehl zugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Zum Schluss den Vollrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Blutwurst 30 Minuten in heissem Wasser (ca. 85°) ziehen lassen.

Schmelzzwiebeln zu einem Spiegel anrichten und die Blutwurst darauf legen. Mit Rösti servieren.





