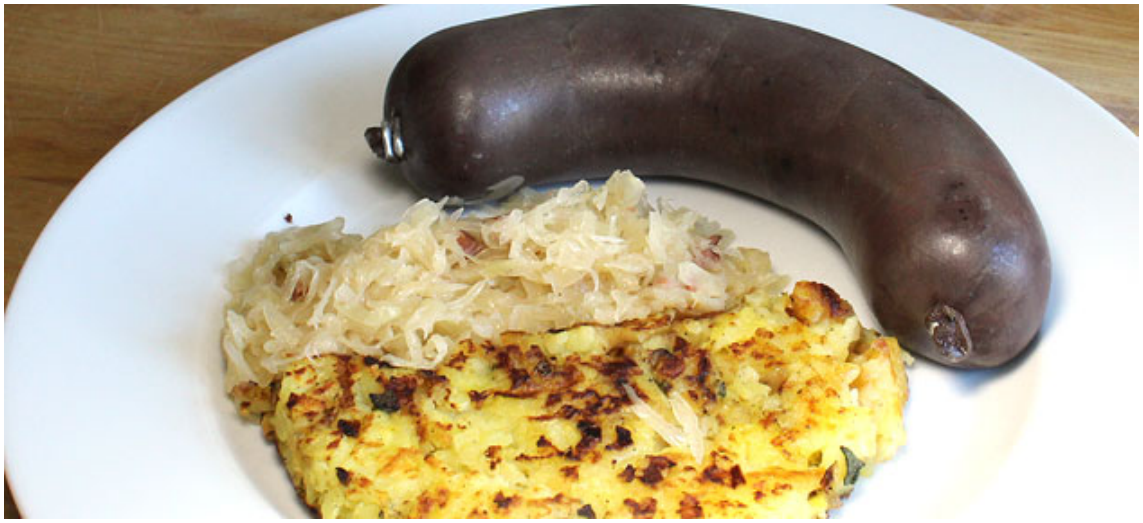

Blutwurst mit Apfel-Kartoffelrösti und Sauerkraut

Das Mischungsverhältnis der Schweizer Blutwurst besteht aus 1 Liter Blut, 1 Liter Milch und 1dl Vollrahm. Dazu kommt etwa 150g ausgelassenes Schweinefett mit den Grüben, in dem ca. 100g Zwiebel gedünstet werden. Gewürzt wird sie mit Salz, Pfeffer und Kräutern wie Salbei und Majoran. Zum Teil kommen andere Gewürze, zum Beispiel Zimt dazu. Diese Rezeptur variiert je nach Region und Metzger. In Deutschland wird der Blutwurst üblicherweise ein beträchtlicher Anteil an grobgeschnittenen Schwarten beigemischt.

Die Blutwurst ist nebst der Leberwurst Hauptbestandteil einer Metzgete. Da Blut und Innereien nicht lange haltbar sind, wurden diese Würste gleich nach dem Schlachten eines Schweins zubereitet und verzehrt. Muskelfleisch hingegen brauchte etwas Zeit zum Reifen und der Speck wird geräuchert und so haltbar gemacht und erst später verzehrt.

Die Blutwurst wird vorgegart verkauft und muss je nach Grösse nur noch ca. 20 bis 30 Minuten in 80° heissem Wasser erhitzt werden.

Als Beilagen sind Sauerkraut und Rösti fast schon Pflicht. Sehr gut schmeckt eine Rösti der geraffelter Apfel und etwas feingeschnittener Salbei beigemischt werden.

Zutaten

1	Blutwurst
200g	Kartoffeln (z.B. Charlotte)
1	säuerlicher Apfel
1	kleine Zwiebel
2	Salbeiblätter
150g	Sauerkraut (gekocht)
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln kochen und auskühlen lassen. Sie sollten in der Mitte noch etwas fest sein.

Blutwurst in 80-85° heissem Wasser 20-25 Minuten ziehen lassen. Vorsicht: Blutwürste mögens nicht zu heiss, sie platzen leicht.

Zwiebel hacken.

Kartoffeln und Apfel (ungeschält) durch die Röstiraffel reiben. Sogleich anbraten, da sonst die Apfelspäne braun werden. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

Reichlich Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel zugeben, kurz dünsten, Kartoffel, Apfel und Salbei zugeben. Temperatur etwas zurückstellen. Etwa 5 Minuten braten, dabei ab und zu wenden. Danach Rösti zu einem Kuchen formen und weitere 3-4 Minuten braten. Mit Hilfe eines Tellers wenden. Auf der zweiten Seite ebenfalls 5 Minuten braten. Eventuell noch etwas Bratbutter zugeben.

Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden