

Blutwurstgröstl



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca.3-4 Portionen)

- 70 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Blutwurst
- 50 g Bauchspeck
- 600 g gekochte, geschälte Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmelpulver
- gehackte Petersilie
- geschnittener Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den in Streifen geschnittenen Bauchspeck und den Knoblauch zugeben. Kurz anrösten. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmelpulver würzen und die gehackte Petersilie einstreuen. Alles gut anrösten. Die Blutwurst aus dem Darm streifen und unter die Kartoffeln mischen und mitrösten.

Zum servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Zum Blutwurstgröstl ist man Krautsalat oder einen gemischten Salat servieren.