

Blunzngröstl mit Äpfel

Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel
etwas Butter
60 g Speck
300 g Äpfel geschält und entkernt
600 g Erdäpfel in der Schale gekocht und geschält
600 g Blutwurst
Kren
Salz, Pfeffer, Majoran, Schnittlauch

Zubereitung

- Die gekochten Erdäpfel schälen und blättrig schneiden, die geschälten und entkernten Äpfel in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und fein hacken.
- Die Haut von der Blutwurst abziehen und in Stücke schneiden, Speck in feine Würfel schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anrösten, Äpfel hinzufügen und einige Minuten dünsten lassen. Dann Erdäpfel beifügen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und durchrösten. Zum Schluss die Blutwurst dazu geben und nochmals alles gut anbraten.
- Kren schälen, fein reiben und über das Gröstl verteilen, mit Schnittlauchröllchen garnieren