

Blunzn mit Eräpflröster

Zutaten für 4 Personen

4 Kranzerl Blutwurst à 150-200 g
1,5 kg Erdäpfel
2 Zwiebel
etwas Fett
Salz

Zubereitung

- Die Blutwurst in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 140°C ca. 30-40 Minuten braten.
- Erdäpfeln waschen und kochen, etwas abkühlen lassen und schälen.
- Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und den Zwiebel gut durchrösten. Erdäpfel vierteln, in die Pfanne geben, mit dem Erdäpfelstampfer stampfen und salzen.
- Die Erdäpfel mit Hilfe eines Pfannenwenders etwas festdrücken, nochmals gut durchrösten und mehrmals wenden, bis der Röster eine braune Farbe hat.