

Blutwurst-Gröstl mit Blaukrautsalat und Wachtel-Ei

Zutaten für das Gröstl (für 3 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 g Blutwurst
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Wiener Würstchen
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln schälen, längs halbieren und 15 Minuten kochen. Zwiebel klein schneiden. Die Hälfte der Blutwurst in kleine Stücke schneiden, die Wiener Würstchen in kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Wurst und Blutwurst in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und scharf anrösten. Anschließend mit der Petersilie vermischen und würzen.

Zutaten für das Blaukraut:

- 300 g Rotkohl
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Balsamico
- Salz
- Pfeffer

Zitrone auspressen. Rotkohl ganz fein schneiden und mit dem Zitronensaft marinieren. Orange halbieren und eine Hälfte filetieren, die andere Hälfte auspressen. Orangenstücke und Saft zum Rotkohl geben. Mit Olivenöl, Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die frittierte Blutwurst:

- 100 g Blutwurst
- 1 Ei
- 100 g Paniermehl
- 100 g Semmelbrösel
- zum Frittieren: Pflanzenöl
- 3 Wachteleier
- Salz
- Pfeffer

Blutwurst in feine Scheiben schneiden. In Paniermehl, Ei und Semmelbröseln wenden und in der Fritteuse bei 180 Grad ausbacken, bis sie knusprig goldbraun sind. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Wachteleier in einer weiteren Pfanne als Spiegeleier zubereiten, würzen und auf dem Gröstl anrichten. Die Blutwurst-Taler daneben legen und den Blaukrautsalat dazu reichen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.07.2022

Koch/Köchin: Martin Ritsch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen