

Blutwurst mit Kartoffel-Püree, Äpfeln und Kohlrabi-Salat

Zutaten für das Kartoffel-Püree (für 4 Personen):

- 200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 g Butter
- 100 ml Milch
- 2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf füllen, knapp mit Wasser bedecken und salzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten gar kochen. Abgießen und bei kleiner Hitze zurück auf den Herd stellen, damit das restliche Wasser verdunstet. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer fein zerkleinern oder mit einem Schneebesen zerschlagen. Die Butter klein würfeln und mit der warmen Milch zu den Kartoffeln geben, alles zu einem lockeren Püree vermengen. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Zutaten für Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln:

- 400 g Blutwurst
- 10 ml Öl
- 2 (z.B. Boskop) Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 20 g Zucker
- Salz

Blutwurst in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Wurstscheiben darin bei großer Hitze von beiden Seiten je etwa 1 Minute braten. Auf Küchenpapier entfetten. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebeln darin bei kleiner Hitze andünsten, mit Zucker und Salz würzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Äpfel in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Zutaten für den Kohlrabi-Salat:

- 2 Kohlrabi
- 1 Schalotte
- 0,5 Bund Dill
- 30 ml weißer Balsamico
- 30 ml Öl
- 20 g Zucker
- Salz
- Pfeffer

Kohlrabi schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel geben. Schalotte schälen, in feine Ringe schneiden und zum Kohlrabi geben. Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Den Salat mit Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer anmachen.

Sendetermin: 16.12.2024

Koch/Köchin: Marianus von Hörsten

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