

Gebratene Blutwurst mit rotem Apfel-Zwiebel-Konfit

Für 2 Personen

250 g Blutwurst, fein	4 Kartoffeln	1 rote Zwiebel
1 Zwiebel	1 Apfel	200 ml trockener Rotwein
100 g Butterschmalz	1 EL getrocknete Majoran	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Kümmel	50 g Zucker	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und 15 Minuten kochen lassen. Die rote Zwiebel und den Apfel in Spalten schneiden, in eine Pfanne geben und anbraten. Anschließend den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und bei geringer Hitze einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine gefettete Pfanne geben und scharf anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben, ebenfalls scharf anbraten und würzen. Die Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Die Petersilie hacken und darüber streuen. Die Blutwurst, das Apfel-Zwiebel-Konfit und die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Ulrich Schmidl am 15. Februar 2011