

# Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel, Apfelkren

**Für zwei Personen**

**Für die Blutwurst-Scheibe:**

500 g Blutwurst	200 g Cornflakes	4 cm Meerrettichwurzel
2 Eier	200 g Mehl	Salz
Butterschmalz		

**Für den Kartoffelschmarrn:**

250 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	2 Stängel Petersilie
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für den Apfelkren :**

2 säuerliche Äpfel	4 cm Meerrettich	1 Zitrone
1 TL Zucker	1 TL Sonnenblumenöl	Salz

**Für die Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel:**

Den Meerrettich schälen und mit einer Küchenreibe reiben. Die Blutwurst schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und leicht anfeuchten. Im geriebenen Meerrettich wälzen und andrücken. Für die Panierung die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen grob zerbröseln.

Die zerbröselten Cornflakes in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und salzen. Die Blutwurstscheiben zuerst im Mehl wenden, danach durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Cornflakes wälzen.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Blutwurstscheiben beidseitig goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelschmarrn:**

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln halbieren und mit Schale in heißem Wasser weich kochen. Anschließend Kartoffeln pellen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie abbrausen und fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen, Zwiebel darin anbraten, die gekochten Kartoffeln dazugeben. Mit einer Gabel die Kartoffeln grob zerdrücken und alles gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die frische Petersilie untermischen.

**Für den Apfelkren :**

Zitrone auspressen. Äpfel schälen und entkernen. Meerrettich schälen und Apfel und Meerrettich mit einer Küchenreibe fein reiben. Direkt im Anschluss mit dem Zitronensaft vermischen. Mit Zucker, Öl und Salz abschmecken.

Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel mit Kartoffelschmarrn und Apfelkren auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Pörtl am 20. September 2017