

# Blutwurst im Kartoffel-Mantel und Paprikakraut

**Für zwei Personen**

**Für die Blutwurst:**

1 Blutwurst à ca. 500 g	2 große, mehligk. Kartoffeln	4 EL griffiges Mehl
Sonnenblumenöl	Muskatnuss	grobe Meersalzflöcken
Pfeffer		

**Für das Paprikakraut:**

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkraut	1 Zwiebel	25 g Butter
2 EL Schmand	100 ml Rinderfond	25 ml Weißwein
1 EL Honig	25 ml heller Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. gemahl. Kümmel	1 Msp. Kümmelsamen
25 g Zucker	Salz	Pfeffer

**Für das Apfelkompott:**

2 rote Äpfel	1 Orange, 4 EL Saft	1 EL Honig
1 EL Calvados	1 Zimtstange	2 Kardamomkapseln

**Für die Blutwurst:**

Einen Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, mit einem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden und ausdrücken. Blutwurst pellen, vierteln und in Mehl wälzen. Mit Kartoffelstreifen umwickeln. In Sonnenblumenöl beidseitig knusprig anbraten. In den vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten geben. Am Ende erst mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Paprikakraut:**

Zwiebel abziehen, fein würfeln und Kraut fein schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Zwiebel und Kraut dazu geben. Mit Weißwein und Essig ablöschen. Butter, Kümmel, Fond und Paprikapulver dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Kraut eventuell mit Schmand und Honig vermengen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und dazugeben.

**Für das Apfelkompott:**

Orange auspressen. Äpfel schälen und kleinschneiden. In einem Topf die Äpfel mit Orangensaft, Zimt, Honig, Kardamom und einem Spritzer Calvados einkochen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Kompott stampfen.

Sven Hellinghausen am 18. März 2024