

## Berghütten-Zauber mit Blutwurst

### Für 2 Personen

Für das Gröstel	600 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
150 g kalter Schweinsbraten	2 Zweige frischer Majoran	3 Stängel glatte Petersilie
2 EL Sonnenblumenöl	2 Scheiben Blutwurst a 80 g	Für die Apfelspalten
2 Äpfel	40 g Zucker	80 ml Weißwein
20 g Butter		

Die Kartoffeln kochen und pellen (kann schon am Vortag gemacht werden). Zwiebeln schälen und in dünne Streifen scheiden. Den Braten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Majoran und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Kartoffeln eine goldbraune Farbe annehmen und knusprig werden die Zwiebeln zugeben und mitanbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Bratenwürfel zugeben, kurz danach die Blutwurst zugeben und mit anschwenken. Zuletzt Majoran und Petersilie untermengen. Für die Apfelspalten die Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert. Das Gröstel anrichten und darauf die Apfelspalten verteilen. Auf die Mitte der Teller das Gröstel geben und die Apfelspalten darauf verteilen.

Karlheinz Hauser Montag, 27. Dezember 2010