

Knusperbrot mit Blut- und Leberwurst, Apfel, Rote Bete

Für 4 Personen

500 g gegarte Rote Bete	1 Schalotte	2 Lauchzwiebeln
3 EL Apfelessig	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer	6 EL Sonnenblumenöl	300 g frisches Bauernbrot
2 Äpfel	3 EL Puderzucker	300 g geräuch. Blut-, Leberwurst
3 EL Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz	

Die Rote Bete zunächst in 5 mm dicke Scheiben, diese dann in Stifte schneiden.

Schalotte schälen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und die Hälfte vom Öl zu einer Vinaigrette mischen.

Rote Bete, Schalotte und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben und vermengen, die Vinaigrette darüber träufeln und behutsam untermischen.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Vom Brot pro Portion 1 Scheibe, etwa 1 cm dick schneiden. Brotscheiben halbieren.

In einer großen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Brotscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig rösten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Puderzucker auf einen Teller geben. Die Apfelscheiben auf einer Seite in den Puderzucker drücken. Dann mit der Zuckerseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Apfelscheiben im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten schmoren, bis der Zucker goldgelb geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Wurst in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, den Wurst darm entfernen. Die Wurstscheiben in Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Wurstscheiben darin goldbraun braten.

Den Rote Bete-Salat auf dem gerösteten Brotscheiben anrichten, darauf jeweils eine Apfelscheibe geben, gebratene Wurstscheiben darauf setzen und servieren.

Antonina Biebrich am 29. Dezember 2020