

Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut, Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 Ei	150 g Speck
50 g Mehl	20 g Butter	1 Muskatnuss
3 dicke Scheiben Blutwurst	500 g Sauerkraut	200 ml Sekt
2 Birnen	2 Kartoffeln	5 EL Öl
1 Flasche Portwein	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker		

Zwiebel in feine Stücke schneiden. Etwas Butter in einem Topf zerlassen. Den Speck mit in den Topf geben und anbraten. Die Blutwurst in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke mit dem Speck in den Topf geben, etwas Butter oder Öl hinzugeben und alles gemeinsam andünsten bei kleiner Hitze. Das Sauerkraut ebenfalls in den Topf geben und alles gut durchrühren. Mit Sekt ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Birnen schälen, vom Gehäuse befreien und in Spalten schneiden.

In eine Pfanne etwas Butter geben und zergehen lassen. Eine klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und andünsten. Die Blutwurststücke in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln schälen und reiben. Zwiebeln, ein Ei und etwas Mehl hinzugeben. Alles gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ausreichend Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse in kleinen Portionen als Plätzchen in die Pfanne geben und anbraten. Zwischendurch wenden, bis sie goldbraun sind. In der Zwischenzeit die geschmolzene Blutwurst aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln und Butter in die Pfanne geben und andünsten. Die Birnenspalten ebenfalls in die Pfanne geben. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und mit den Birnen einreduzieren. Etwas Bratensauce hinzufügen und einköcheln und einreduzieren.

Etwas Küchenpapier auf einen Teller geben und die Kartoffelplätzchen zum Abtropfen darauf legen.

Die Blutwurstmasse auf die Kartoffelplätzchen geben. Die Birne oben drauf platzieren und etwas Portweinsauce darüber geben.

Frank Rosin am 17. Juli 2014