

Gebackene Blutwurst-Kartoffeln mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für die Blutwurstkartoffeln:

150 g FlöNZ	4 mittelgroße Kartoffeln	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Apfel	2 Eier	2 cl alter Balsamico
2 Zweige Majoran	100 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut (Dose)	100 ml Sahne	100 ml Weißwein
1 Zweig Majoran	1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurstkartoffeln:

Die Kartoffeln mitsamt der Schale in Salzwasser kochen. Dann abseihen, abkühlen lassen und pellen. Gepellten Kartoffeln halbieren und mit einem Pariser Löffel vorsichtig aushöhlen. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebel- und Apfelwürfelchen in Balsamico weichköcheln und die FlöNZ darin schmelzen lassen. Majoran abrausen, trockenwedeln und hacken. FlöNZ mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Kartoffeln füllen. Die Schnittkanten mit verquirltem Ei bestreichen, wieder zusammendrücken und nun vorsichtig in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Um zu prüfen, ob das Fett zum Ausbacken wirklich heiß genug ist, können Sie einen Holzlöffel in die Flüssigkeit halten. Sobald sich kleine Bläschen am Holzlöffel bilden, hat das Fett die richtige Temperatur und Sie können Ihr Gargut hineingeben.

Für das Sauerkraut:

Kümmel in Weißwein weichkochen, Sauerkraut hinzugeben und bei kleiner Hitze weichköcheln. Majoran abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Sauerkraut mit Majoran und einem Schuss Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. November 2020