

# Bratkartoffel Rezepte

## Blutwurstgröstl

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Alpenküche, Blutwurst, Kartoffeln

---

500 g	Pellkartoffeln vom Vortag		- mit Speckstückchen
30 g	Butterschmalz	1	Zwiebel
	Salz	3	Zweige Majoran
600 g	Blutwurst; oder Rotwurst		

---

Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Kartoffelwürfel in 20 Gramm heißem Butterschmalz rundum goldbraun rösten und leicht salzen.

Von der Wurst die Haut abziehen und die Wurst in Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Zwiebelwürfel in einer zweiten Pfanne im restlichen Butterschmalz glasig dünsten.

Wurst dazugeben und unter Rühren kurz anbraten.

Kartoffeln vorsichtig mit der Wurst mischen und mit Majoranblättchen bestreuen.

Dazu: gedünstete Apfelscheiben und Bratkartoffeln