

# Omas Rezeptesammlung

## Gebratene Blutwurst Mit Mostkraut

Gattung: Most, Wurst, Fleisch

---

		Blutwurst:	
700 g	Kartoffeln (grob gerieben),		Majoran,
1 große	Zwiebel (fein gehackt),	500 g	Blutwurst,
2	Knoblauchzehen (gepresst),		etwas Mehl,
	Salz,		-3 Eier,
	Pfeffer,		etwas Fett
		Mostkraut:	
800 g	Weißkraut,	3 Essl.	Butterfett,
	Salz,	1	Zwiebel (fein gehackt),
1/4 Liter	Most,		Rinderbrühe,
	etwas Zitronensaft,	1 Essl.	Mehl
1	Spritzer Zucker,		

---

Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze gut miteinander vermischen. Die Würste enthäuten und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Wurstscheiben zunächst in Mehl wenden, danach in verquirltem Ei und mit der Kartoffelmasse umhüllen. Im heißen Fett anbraten, bis sie auf beiden Seiten knusprig sind. Nach dem Herausheben gut abtropfen lassen.

Für das Mostkraut Strunk und äußere Blätter vom Kraut entfernen, fein hobeln und salzen. Die Hälfte des Mostes mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker mischen und über das Kraut träufeln. Kräftig durchmischen und mindestens 1 Stunde lang ziehen lassen.

Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebel leicht anrösten, das Kraut dazu geben und mit etwas Rinderbrühe ablöschen. Das Kraut weich dämpfen, danach etwas Mehl darüber geben und den restlichen Most dazu gießen. Alles zusammen noch einmal aufkochen. Blutwurst und Mostkraut getrennt anrichten.