

Krosse Pfälzer Bauernblutwurst auf Bratkartoffelsalat mit Röstzwiebeln

Zutaten für 4 Personen

- 14 Scheiben Pfälzer Blutwurst
- 1 Gemüsezwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 EL Öl (neutrales)
- 1 kg Kartoffeln (vorw. festkochende),
am Vortag gekocht und gepellt
- 2 EL Öl

Dressing:

- 2 EL Olivenöl
- 2 TL grober Bauernsenf
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- 2 Äpfel



Zubereitung

Für die Röstzwiebeln Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun braten, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Blutwurstscheiben in der gleichen Pfanne von beiden Seiten kross anbraten. Vorsicht beim wenden der Scheiben, da diese durch die Hitze sehr weich werden. Ebenfalls auf Küchenpapier legen und beiseitestellen.

Die Kartoffeln in Scheiben (2–3 mm) schneiden, 2 EL Öl in die noch heiße Pfanne geben und die Kartoffelscheiben langsam von beiden Seiten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen für das Dressing Olivenöl, Senf, Essig und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit Schale in kleine Würfel schneiden und zum Dressing geben.

Bratkartoffeln noch warm mit dem Dressing marinieren, Blutwurst auf den Tellern verteilen. Kartoffelsalat auf der Blutwurst anrichten, mit den Röstzwiebeln garnieren und sofort servieren.