

BLUTWURST MIT SAUERKRAUT

BLUTWURST MIT SAUERKRAUT

Blutwurst gehört zu den Dingen die man entweder mag oder nicht. Ok, das ist wohl bei den meisten Gerichten so - aber Blutwurst ist für viele eben Blutwurst. Bei mir hängt es von der Zubereitung ab. Damit meine ich nicht wie oft die Wurst in der Pfanne gewendet wird, sondern gebraten oder gekocht. Gebraten finde ich Blutwurst eine super leckere Sache, so hat meine Mutter sie früher auch immer gemacht, gekocht komme ich da einfach nicht ran. Typische Beilagen sind für mich Sauerkraut und Kartoffelpüree. Ich könnte nicht einmal sagen was wichtiger ist, beides gehört dazu. Hier also die Blutwurst wie ich sie kenne und mag.



Zutaten für 2 Personen:

3-4 Blutwürste

120g Kartoffeln

100g Schlagsahne

1 EL Butter

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

300g rohes Sauerkraut

1/2 kleine Zwiebel

1 TL Kümmel

1 Lorbeerblatt

1 Prise frisch gemahlener Piment

1/2 Karotte

Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt, in einem kleinen Topf mit kaltem Salzwasser bedeckt und zum kochen gebracht. Sobald das Wasser sprudelnd kocht 12 Minuten kochen lassen.

Für das Sauerkraut schwitze ich die gehackte Zwiebel und die geriebene Karotte in etwas Öl an.

Dann gebe ich das rohe Sauerkraut mit 2 Tassen Wasser dazu. Mit in den kleinen Topf kommen das Lorbeerblatt und der Kümmel. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise grob gemahlenem Piment würzen. So darf das Sauerkraut die nächsten 20 Minuten köcheln. Bei Bedarf noch etwas Wasser dazu geben.



Weiter geht es mit den Würstchen. Da Blutwurst nichts lieber tut als aufzuplatzen steche ich alle Würste mehrfach der Länge nach mit der Gabel ein.



Dann erhitze ich etwas Öl in einer großen Pfanne und brate die Würste darin an. Dabei wende ich sie regelmäßig mit der Grillzange damit sie von beiden Seiten gleichviel Farbe bekommen.



Eine Wurst tanzt natürlich aus der Reihe und platzt auf. Die muss jetzt einfach etwas vorsichtiger gewendet werden, wirklich schlimm ist das aber nicht. Die Blutwurst schwitzt beim Braten übrigens noch reichlich zusätzliches Fett aus.

Die Kartoffeln sollten jetzt fertig sein und können abgegossen werden. Ich stampfe sie mit dem Kartoffelstampfer und rühre Sahne und Butter unter. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Bei dieser Gelegenheit auch das Sauerkraut abschmecken.

Sobald die Blutwürste von beiden Seiten je 5-7 Minuten angebraten sind sind sie fertig. Ich lege auf jeden Teller 1-2 Würste, begleitet von etwas Kartoffelpüree und Sauerkraut.

Guten Appetit!

