

GEBACKENE BLUTWURST MIT APFEL UND ROSINEN

GEBACKENE BLUTWURST MIT APFEL UND ROSINEN

Die Inspiration für dieses Gericht habe ich aus dem Kochbuch **SIMPLE*** das ich euch ja vor einiger Zeit [an dieser Stelle](#) vorgestellt habe. Während es dort aber Bratwurst mit Cider gab habe ich mich hier für gebackene Blutwurst mit Apfel und Rosinen in Apfelsaft entschieden. Dazu musste es dann einfach ein richtig cremiges Kartoffelpüree sein - das fruchtig-süße passt wirklich extrem gut zu der Blutwurst. Wer mag kann das Ganze natürlich auch mit Cider zaubern, ich habe mich hier mit Apfelsaft für die alkoholfreie Variante entschieden.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3 Blutwürste

etwas Rapsöl

2 Äpfel

30g Rosinen

250ml Apfelsaft

1 Zwiebel

2 Zweige Rosmarin oder 1 gehäufte TL getrockneter Rosmarin

3 Schalotten

Für das Kartoffelpüree:

300g mehlig kochende Kartoffeln

50ml Schlagsahne

100ml Milch

etwas Butter

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG:

Die Rosinen mit dem Apfelsaft in eine kleine Pfanne geben und aufkochen. Beiseite stellen und quellen lassen.



Die Äpfel vierteln und entkernen, die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen mit dem Rosmarin in eine kleine Auflaufform geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Rapsöl dazu geben und alles gut vermengen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.



In dieser Zeit in einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Blutwürste kurz rundum anbraten. Die Kartoffeln schälen und in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben. Kochen bis die Kartoffeln weich sind.



Die Blutwürste auf die Äpfel geben, mehrfach einstechen und die Rosinen samt Apfelsaft darüber gießen. Für knapp 20 Minuten in den Ofen schieben.



Die Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Mit dem Kartoffelstampfer stampfen und dann mit dem Schneebesen zusammen mit Butter, Sahne und Milch zu einem lockeren, cremigen Püree rühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.



Die Blutwurst mit Apfel und Rosinen aus dem Backofen holen und zusammen mit dem Kartoffelpüree anrichten.



Eine schöne Kombination aus herzhaft und süß.

Lasst es euch schmecken!

