



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Gebackener Blutwurstknödel mit Schmandkraut

ZUTATEN

500 g mehliges Kartoffeln
200 g Blutwurst
500 g Spitzkohl (oder Kraut)
100 g Geflügelfond
200 g Schmand
50 g Stärke
1 Ei
1 Apfel
Salz, Pfeffer
Meerrettich, Muskat, Majoran

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und ausdampfen lassen, danach die Kartoffeln zerstampfen und mit Ei und Stärke mischen. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Vorsicht: Die Blutwurst ist meistens schon sehr würzig, deshalb lieber etwas vorsichtiger würzen.

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden, den Apfel fein reiben und mit der Blutwurst mischen. Mit Majoran abschmecken.

Nun die Blutwurst in den Kartoffelteig einhüllen und zu runden Knödeln formen. Die Knödel dann in der Fritteuse bei 170°C goldbraun backen.

Den Kohl, vom Strunk befreien und in grobe Rauten schneiden. Das geschnittene Gemüse in etwas Öl anschwitzen, würzen und mit Geflügelfond ablöschen. Wenn das Kraut weich ist, den Schmand hinzugeben und verrühren. Das Ganze mit Meerrettich abschmecken und servieren.