



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Gebackener Blutwurstknödel mit Schmandkraut

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und ausdampfen lassen, danach die Kartoffeln zerstampfen, und mit Ei und Stärke mischen. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Vorsicht: Die Blutwurst ist immer schon sehr würzig, 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. Mit Meerrettich abschmecken und servieren.