

Blutwurst-Gröstl

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft-rustikale bayrische Hausmannskost, schnell in 25 Minuten gemacht

Zutaten

- 300 g Pfälzer Bauernblutwurst ohne Haut, in 1 cm dicken Scheiben
- (Oder auch eine andere Fleisch-Blutwurst)
- 700 g kleine gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 60 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- 2-3 Stiele Liebstöckel, fein geschnitten
- 3 El Butterschmalz
- 2 El frisch geriebener Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelscheiben in Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten. Den Speck und die Zwiebeln dazu geben, etwas weiter braten.

Schritt2

In einer 2. Pfanne die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kurz anbraten und unter die Speck-Bratkartoffeln heben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und den gehackten Liebstöckel unterschwenken.

Schritt4

Mit frisch geriebenem Meerrettich bestreut zu Tisch geben; dazu passt Quittenmus.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** blutwurst, Hauptgericht, herzhaft, in 25 Minuten, kartoffeln, preiswert, rustikal, schnell gemacht, Single Gericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutwurst-groestl/>