



# Kartoffel - Blutwurst - Gröstl

- **Küche:**Österreichisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bayrisch - Österreichisch, wer weiß das so genau? Herzhaft für jeden Tag, einfach und schnell

## Zutaten

- 700 g gleichmäßig kleine, fest kochende Pellkartoffeln in 1 cm dicken Scheiben
- 350 g dünne Bauernblutwurst in 1 cm dicken Scheiben
- 60 g durchwachsener Speck in Würfeln
- Etwas Butterschmalz
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 Stiele Liebstöckel, gezupft
- 3 El Butterschmalz
- 2 El frisch geriebener Meerrettich

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel nicht ganz so weich kochen, pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt3

Die Speckwürfel in Butterschmalz kross braten, vorerst heraus nehmen. In der gleichen Pfanne die Kartoffelscheiben in dem Speckfett goldbraun braten.

### Schritt4

Das erfordert etwas Zeit, wenn sie schön kross werden sollen.

### **Schritt5**

In der letzten Phase die Zwiebeln und den Speck dazu geben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

### **Schritt6**

Synchron, in einer zweiten Pfanne die Blutwurstscheiben von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt7**

Nunmehr die Kartoffeln mit der Blutwurst mischen, durchschwenken und anrichten.

### **Schritt8**

Einige Liebstöckel Blättchen und etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber geben.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** einfach und schnell, preiswert

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