



Knuspriger Kartoffel - Blutwurstsnack

- **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' : '' });
```

Rheinischer Kultsnack, passt zu bunten Salaten, mit Äpfeln und Zwiebeln, zum Kölsch

Zutaten

- 200 g weich gekochte Pellkartoffeln
- 250 g Blutwurst oder Flöns, klein gewürfelt
- Frühlingsrollenteig in 8 x 15 cm langen Streifen (Geht auch mit Filoteig)
- 1 Eiweiß mit etwas Wasser verquirlt
- 100 g Butter oder Butterschmalz
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch warm geschälten Kartoffeln, grob mit einer Tischgabel zerdrücken und mit den Blutwurstwürfeln mischen - vermengen, salzen und pfeffern. (Auch etwas frischer, gehackter Majoran schmeckt sehr gut)

Schritt2

Die Frühlingsrollenstreifen auslegen, mit dem verquirlten Eiweiß einstreichen, je 1 El der Füllung drauf geben. Zu 12 kleinen Dreiecken falten, etwas andrücken.

Schritt3

In heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Als Snack mit rheinischem Senf zum Kölsch knabbern, oder zu frischen, bunten Salaten reichen, aber auch mit / auf geschmorten Äpfeln und Zwiebeln genießen.

Schritt6

Rezeptart: Kölsche Rezepte, Rheinisch **Tags:** filoteig, passt zu vielem, pellkartoffeln, rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knuspriger-kartoffel-blutwurstsnack/>