

# Rheinische Blutwurst in der Kartoffelkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Das rustikale “Schmankerl” für Blutwurstliebhaber

## Zutaten

- 400 g gute Fleischrotwurst vom Metzger ihres Vertrauens
- 400 g geschälte, geriebene Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 2 saure Äpfel in Spalten
- 100 ml Altbier
- 20 g Zucker, Salz und Pfeffer
- Etwas mittelscharfer Löwensenf
- Etwas Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffelkruste:

### Schritt2

Zunächst die Kartoffeln reiben und auf einem Küchensieb gut ablaufen lassen, ggf. etwas ausdrücken. Salzen, pfeffern und das Eigelb dazu geben, alles vermengen.

### Schritt3

Die Blutwurst in der Kartoffelkruste:

### Schritt4

Die Blutwurst aus dem Darm nehmen und schräg in 1 cm dicke, möglichst große Scheiben schneiden. Etwas pfeffern und dünn mit Senf einstreichen.

### **Schritt5**

Die Kartoffelmasse drum herum geben, fest andrücken und in heißem Öl oder Butterschmalz von beiden Seiten, ca. 3 - 4 min. goldbraun heraus braten.

### **Schritt6**

Die glacierten Altbier - Apfelspalten:

### **Schritt7**

Den Zucker in einer Stielpfanne hellbraun karamellisieren, mit dem Altbier ablöschen, etwas reduzieren lassen.

### **Schritt8**

In den Sirup ähnlichen Ansatz die Apfelspalten geben, 2 - 3 min. glacieren, wenden, "bissfest halten"..

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Apfelspalten auf einem vorgewärmten Teller „sternförmig“ anrichten, etwas mit dem Altbier Sud beträufeln und darüber die Blutwurstscheiben platzieren.

**Rezeptart:** Rheinisch **Tags:** altbier, äpfel, blutwurst, rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinische-blutwurst-in-der-kartoffelkruste/>