



# Vierländer Bauernkartoffeln mit Blutwurst

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Der zünftig, leckere Kartoffelsnack, althergebracht, neu überdacht

## Zutaten

- 1 kg gleichmäßig große Kartoffeln
- 250 g original Hamburger Blutwurst mit Rosinen
- (Geht auch ohne Rosinen, weil kaum noch von Metzgereien hergestellt)
- 100 g roher Bauernschinken in Scheiben
- Etwas frischer Majoran, gezupft, gehackt
- Etwas mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Kartoffeln mit Salz und Kümmel nicht zu weich kochen, auskühlen lassen und pellen.

### Schritt3

(Junge Frühjahrskartoffeln kann man mit der Schale reichen)

### Schritt4

Anschließend halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel das Innenleben heraus nehmen, einen ausreichend großen Rand stehen lassen.

### Schritt5

Die Blutwurstfüllung:

### **Schritt6**

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und dann fein hacken.

### **Schritt7**

Ev. mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer, etwas frischem Majoran und 1 El Senf würzen.

### **Schritt8**

Mit dem Innenleben mengen und in die Kartoffelhälften geben.

### **Schritt9**

Alles in einer zugeschnittenen Scheibe Bauernschinken hüllen und auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form setzen.

### **Schritt10**

Bei 180 ° C für 15 - 20 min. in den vorgeheizten Backofen geben und knusprig servieren.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, norddeutsch, preiswert, regional, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vierlaender-bauernkartoffeln-mit-blutwurst/>