



Kochen
mit Globus

Blutwurst
auf Lauch-Kartoffelstampf
mit Schmorzwiebeln




Zutaten:

600 g Blutwurst
800 g Kartoffeln
300 g dünner Lauch
300 g Zwiebeln
80 g Butter

150 ml Milch
100 g Mehl
100 ml Rotwein
etwas Öl
Salz, Pfeffer und Muskat

*Dazu passt:
ein kräftiger Rotwein*

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Blutwurst in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser kochen. Das Wasser abgießen und die Butter und Milch zu den Kartoffeln hinzugeben. Mit einem Stampfer zu Kartoffelbrei zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Lauch in feine Ringe schneiden, waschen, gut abtropfen lassen und zum Püree hinzugeben. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Anschließend mit etwas Öl scharf anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Zm Servieren die Zwiebeln über die Blutwurst geben.

