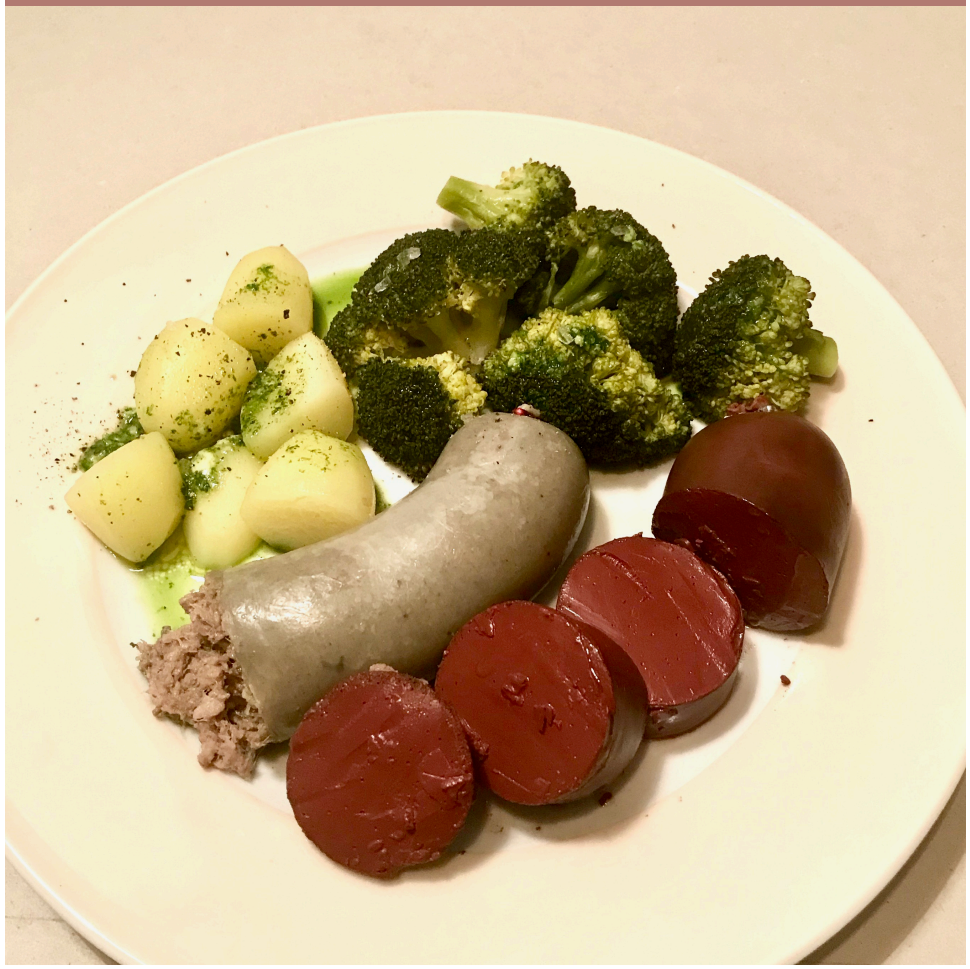
| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 30 Min. | Herbst | Schweiz |

# BLUT- UND LEBERWURST



Redaktion und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

## KURZ VORGESTELLT

Viele kleine und grosse Metzgereien produzieren im Winter feine Blut- und Leberwürste. Für viele ein Schmaus, für einige ein Gr... .

## ZUTATEN (1 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Blutwurst | 1 | Leberwurst |
| | | 6 | Kartoffel, festkochend |

## ZUBEREITUNG

1. Blut- und Leberwurst in 80° C warmen Wasser 40 Min. ziehen lassen.
2. Mit Salzkartoffeln servieren.

TIPP: Die Blutwurst kann auf mittlerer Hitze gebraten werden. Als Beilage eignet sich auch Kohl, das Schweizer Wintergemüse.