

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
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.