AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	25 Min.	Herbst	Frankreich

GEBRATENE BLUTWURST MIT APFEL UND KASTANIE



KURZ VORGESTELLT

Die Süsse des Apfels und das Herbe der Marroni harmonieren mit der saisonalen Wurstspezialität.Ein rustikales Gericht für die kühle Jahreszeit.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Blutwurst	1 EL	Bratöl, neutrales
4	Apfel, mittelgrosse	50 g	Butter
200 g	Kastanien, vorgegarte		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Blutwurst 40 Min. in 80° C warmem Wasser ziehen lassen.
2. Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in Ringe schneiden.
3. Neutrales Öl und die Hälfte der Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen und Apfelschnitze halbgar braten.
4. Blutwurst in breite Ringe schneiden. Den Rest der Butter in die Pfanne geben. Blutwurst und Kastanien in die Pfanne geben, etwas salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze 5 Min. mitbraten. Blutwurst-Ringe dabei einmal vorsichtig drehen.

TIPP: Dieses bodenständige Gericht kann auch in der Pfanne serviert werden.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Les poêlées complètes ... hachette 2019 - Foto: compactcook.com