

Blut- und Leberwürste mit Kabissalat, Röstzwiebeln und Kartoffelstock



Gesamtzeit: 4 h 50 min

Aktivzeit: 50 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4 Blutwürste vom Schweizer Schwein

4 Leberwürste vom Schweizer Schwein

800 g Rotkabis

Salz

2 säuerliche Äpfel

1 Vanillestange

4 EL Weissweinessig

1 EL flüssiger Honig

1 Sternanis

4 EL Rapsöl

Pfeffer aus der Mühle

4 Zwiebeln

100 g Butter

800 g mehligkochende Kartoffeln

Muskatnuss, frisch gerieben

1.5 dl Milch

Zubereitung

1 Rotkabis putzen und vierteln. Den Strunk entfernen und den Kabis in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Etwas Salz dazugeben und von Hand 10 Minuten kräftig kneten. Äpfel vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und unterheben.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

954 kcal

34 g Eiweiss

57 g Kohlenhydrate

62 g Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Tipp

Den Kabissalat kannst du gut am Vortag vorbereiten.

- 2 Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Essig in einer kleinen Pfanne erhitzen, Honig darin auflösen. Vanille und Sternanis dazugeben, alles gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Öl kräftig untermischen und das Ganze über den Kabis geben. Mit Pfeffer würzen, gut vermengen und mindestens 3–4 Stunden zugedeckt ziehen lassen.
- 3 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin unter Wenden ca. 12–15 Minuten goldgelb rösten. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und kurz in der heißen Pfanne stehen lassen, damit das Restwasser verdampft. Mit Salz und Muskat würzen, warme Milch und restliche Butter dazugeben und mit dem Rührbesen langsam cremig rühren.
- 4 Blut- und Leberwürste in heissem, nicht kochendem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit dem Salat, Kartoffelstock und den Zwiebeln servieren.