Blut- und Leberwürste mit Kabissalat, Röstzwiebeln und Kartoffelstock

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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

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.

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.

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 unterrühren 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.