



Geröstete Hamburger Grützwurst mit Äpfel-Zwiebeln und Meerrettich

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für Liebhaber alter, rustikaler Hamburger Gerichte

Zutaten

- 500 - 600 g original Hamburger Grützwurst mit Rosinen (4 Stück)
- 150 g Gemüsezwiebeln in halben Scheiben
- 2 kleine, säuerliche Altenländer Äpfel, entkernt, in Scheiben
- 2 El frisch geriebener Meerrettich
- Etwas Bratfett

Zubereitungsart

Schritt1

Die Grützwurst bei mäßiger Hitze von allen Seiten braten, sie sollte etwas knusprig aufplatzen. Heraus nehmen, kurz warm halten.

Schritt2

Die Zwiebeln in die gleiche Pfanne geben, anbraten, bräunen, dann die Apfelscheiben für 1 - 2 min. mit an schwenken.

Schritt3

Über der gebratenen Grützwurst verteilen und frischen Meerrettich darüber reiben oder hobeln.

Schritt4

Dazu schmeckt ein rustikales Sauerkraut und Kartoffelstampf oder Kartoffel Püree.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** äpfel, kartoffelpürree, Meerrettich, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geroestete-hamburger-gruetzwurst-mit-aepfel-zwiebeln-und-meerrettich/>