



Kölsche Kaviar auf Kartoffelrosette

- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wir möchten Ihnen eine Speise aus Rheinland vorstellen: die Kölsche Kaviar auf Kartoffelrosette. Dieses Gericht ist, genauso wie der berühmte Halve Hahn, als Stammtisch Scherz entstanden, denn statt der edlen Stör - Eiern kommt Blutwurst - „Flönz“ auf den Teller (Eine frische oder geräucherte Blutwurst).

Unser Chefkoch, Fritz Grundmann, hat dieses alte, beliebte Gericht überarbeitet, ergänzt und appetitlich angerichtet. Dazu wird ein Kölsch, Altbier oder rheinischer Riesling empfohlen. Eröffnen Sie die rheinländische Küche und lassen Sie sich davon inspirieren mit unserem Gekonntgekocht Rezept!

Zutaten

- 5 - 6 mehlig kochende Kartoffeln, dünn geschnitten oder gehobelt
- 250 g Blutwurst - Flönz gehäutet, gewürfelt
- 1 großer, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauchröllchen
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 Scheiben Weiß - oder Toastbrot, gewürfelt, in Butter gebraten
- Knoblauchsatz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelscheiben nicht waschen (damit sie zusammen halten) und staffelartig, dicht an dicht, in eine heiße Pfanne mit Pflanzenöl legen. Salzen, pfeffern, bei mittlerer Hitze braten bis sie an den Rändern bräunen.

Vorsichtig mit einer Palette oder Tortenheber wenden, zum Ende braten.

Schritt2

Die Zwiebeln in einer zweiten Pfanne anschwitzen, die Apfelwürfel und Blutwurstwürfel dazu geben, 2 - 3 min. miteinander braten, salzen, pfeffern und den Senf verrühren.

Mit etwas Apfelessig ablöschen, Petersilie oder Schnittlauch unterschwenken.

Kurz vor dem Servieren die knusprigen Butter Croutons dazu geben.

Schritt3

Die gebräunte, knusprige Kartoffelrosette auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Auflage in der Mitte „üppig“ verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Deutsche Küche, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Kölsche Rezepte, Partyrezepte, Rheinisch, Schnelle Rezepte **Zutaten:**Apfel, Butter, Feigen, Kartoffel, Senf, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/koelsche-kaviar/>