



# Kürbisrösti und gebratene Blutwurst auf karamellisierten Birnen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für alle Kürbisfans die gerne herzhaft essen und in Verbindung mit karamellisierten Birnen mal etwas neues ausprobieren möchten.

Schmeckt prima in Verbindung mit einem guten Glas Kölsch.

## Zutaten

- 1 kg fest kochende Kartoffeln, gerieben
- 1 kg geriebenes Kürbisfleisch
- 5 - Gewürze - Pulver aus dem Supermarkt
- 3 El braunen Rohrzucker
- Etwas Senf und Mehl
- 2 El Butterschmalz
- 1 El Butter
- 3 El Sahne
- 1 - 2 Birnen nach Größe, geschält, entkernt, in Spalten
- 100 g Hausmacher - Blutwurst oder Flöns in Scheiben
- 1 Sternanis
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geriebenen Kartoffeln und den Kürbis mischen, mit etwas 5-Gewürz-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Beliebig kleine Rösti in dem Butterschmalz heraus braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

## **Schritt2**

Die Blutwurstscheiben etwas pfeffern, dünn mit Senf einstreichen und in Mehl wenden. In Butterschmalz von beiden Seiten knusprig heraus braten.

## **Schritt3**

Den braunen Zucker in einer kleinen Stielpfanne schmelzen, mit etwas Wasser aufkochen und mit der Sahne und dem Sternanis zu einem Sahnekaramell reduzieren. Die Birnenspalten zufügen und wenden.

## **Schritt4**

Anrichtevorschlag: Auf die ersten Rösti die Blutwurst setzen, den Vorgang zwei mal wiederholen, zu einem „Türmchen“ aufschichten. Die Birnenspalten drum herum geben, mit dem Karamell beträufeln.

**Rezeptart:** Kölsche Rezepte, Rheinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-roesti-gebratene-blutwurst-karamellisierten-birnen/>