

Norddeutsche Blutwurst mit Rosinen auf Steckrüben und Äpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, althergebracht, raffiniert, modern überarbeitet

Zutaten

- 4 Stück Norddeutsche Blutwurst mit Rosinen à 160 g
- (Kann man in alten Schlachtereien, inzwischen auch wieder bei Famila kaufen)
- 600 g Steckrüben in Stäbchen geschnitten
- 8 - 10 gleichmäßig große Schalotten, halbiert oder je nach Größe geviertelt
- 3 säuerliche, Altenländer Äpfel in groben Spalten
- 10 g Butter
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Honig
- 2 Cl Portwein
- Ev. etwas frischen, gehackten Majoran
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Steckrüben in wenig Salzwasser blanchieren.

Schritt2

Die Blutwurst in Öl langsam bei mittlerer Hitze kross braten. (Schmecken mir besonders gut wenn sie dabei aufplatzen)

Schritt3

In einer zweiten Pfanne zunächst die Schalotten 4 - 5 min. in Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Danach die Apfelspalten dazu geben, nicht zu weich werden lassen. Mit dem Honig und dem Portwein ablöschen.

Schritt5

Die Äpfel "bissfest" halten; die blanchierten Steckrüben unter heben.

Schritt6

Den Majoran zufügen, salzen, kräftig pfeffern, durch schwenken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf vorgewärmten Tellern erst das Steckrüben - Apfelmüse anrichten, Blutwurst darüber geben und mit dem ausgetretenen Gemüse Fond beträufeln.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-blutwurst-mit-rosinen-auf-steckrueben-und-aepfeln/>