



Rheinischer Kartoffel - Apfel - Salat mit gebratener Blutwurst / Flöns

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Bodenständig - zünftig - lecker für jeden Tag, preiswert

Zutaten

- 4 Stück rheinische Flöns à 125 g
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, geschält, in Scheiben
- ½ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 säuerliche Äpfel ohne Kerne, geviertelt, grob gewürfelt
- 1 Tl Düsseldorfer Senf
- Etwas Zitronensaft
- 3 El Weinessig
- 4 El Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelwürfel mit etwas Zitronensaft marinieren, damit sie nicht braun werden.

Schritt2

Die Zwiebeln in der Brühe mit dem Senf kurz aufstoßen lassen und über die noch warmen Kartoffelscheiben geben.

Schritt3

Schwenken, damit sich eine leicht sämige Kartoffelbindung einstellt. Salzen, pfeffern und mit Senf pikant abschmecken, die Apfelwürfel unter heben.

Schritt4

Die Blutwürste in der Länge halbieren und zunächst auf Schnittseite braten, dann drehen, knusprig zu Ende braten.

Schritt5

Sofort mit dem Kartoffel - Apfel - Salat servieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** für jeden tag, preiswert, zünftig - lecker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)696
- Fett (g)41
- KH (g)46
- Eiweiss (g)34
- Ballast (g)6
- Zucker (g)7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rheinischer-kartoffel-apfel-salat-mit-gebratener-blutwurst-floens/>