


... > Saisonal > Herbst

Blutwurst - Auflauf



★★★★☆ 3.75 (18 Bewertungen)

 19 Kommentare

 30 Min.  simpel  21.10.2003  906 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

750 g Kartoffel(n)

2 Liter Wasser

500 g Äpfel

2 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

2 EL Öl (Rapsöl)

500 g Blutwurst, geräuchert

Salz

Pfeffer

100 ml Sahne

Majoran

50 g Käse (Emmentaler)

Butter, in Flöckchen

100 ml Sauerrahm

½ Bund Petersilie

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
906	31,57 g	66,71 g	47,47 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Kartoffeln ca. 25 Minuten kochen bis sie weich sind, abgießen, schälen und auskühlen lassen. Anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen vierteln und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel kurz andünsten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und beiseite stellen. Den Kartoffelbrei in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Sahne und Majoran verrühren und abschmecken. In eine gefettete Auflaufform lagenweise den Kartoffelbrei, die Blutwurst, den Sauerrahm und die Apfelstücke einfüllen. Den Käse reiben und den Auflauf damit bestreuen. Die Butterflöckchen noch darauf verteilen und im vorgeheizten Rohr 30-40 Minuten bei 200 Grad backen. Den Auflauf mit der Petersilie bestreut servieren.

Rezept von



lissa



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

29.07.2017 22:51

Croor2

Ausgezeichnetes Rezept, das völlig verschiedene Aromen kombiniert.
Entsprechend vielfältig das Geschmackserlebnis. Ungewöhnlich gut!

Antworten

18.11.2013 19:37

Mirakulix89

Lecker!!!!

Schöner mix von süß und herzhaft. Habe bis jetzt nur gebratenen Blutballen mit Pü gegessen (war bis jetzt mein absoluter Favorit), aber diese Version gefällt noch ein bisschen besser.

Da ich zu Hause "leider" nur Blutwurstverweigerer habe, gabs mehr für mich ;) Danke dafür

Antworten

18.03.2013 09:47

Schnürzl

Hab die Kartoffeln nicht zu Brei verarbeitet sondern in Scheiben geschnitten, außerdem hab ich einen Rest Kohl dazwischengefuscht. Leckerer Alltagsessen.

Antworten

09.02.2011 13:24

jacoso

Hallo,

ich habe das Rezept heute ausprobiert und bin total begeistert.

Meine Familie hat sich die Bäuche vollgeschlagen. Das wird bestimmt nicht das letzte Mal gewesen sein, wo ich diesen Auflauf machen werde.

Vielen Dank für das Rezept!

Antworten

08.11.2009 19:53

ciperine

Hallo,

allerbeste Hausmannskost. Es lohnt sich, richtig gute Blutwurst (Bioqualität) zu kaufen.

Noch einen frischen grünen Salat dazu, klasse.

LG Ciperine

13.12.2005 12:20

altlerntvonjung

hallo, ich glaube, mit dem kartoffelmatsch wird das auch eine etwas breiige angelegenheit, da ja die blutwurst beim garen auch zerfällt, ich werde es mit in dicke scheiben geschnittene, gekochte, kartoffeln probieren. und sahne kann man wohl auch weglassen (die arme galle hat mit der blutwurst schon genug probleme:-)) wie ich dem ganzen eine bindung verpasse, die ein auflauf ja braucht, muss ich mir noch überlegen, vielleicht hat jemand einen tipp.sauerkraut, nicht braun, ist fast ein muss dazu, aber man kann auch einfach saures gemüse dazu reichen, gurken usw.
l.g. elfriede

Antworten

13.12.2005 12:10

Gelöschter Nutzer

Hab´s weder so noch so schon mal gegessen. Da ich aber gerne Blutwurst esse, werde ich mal die Ofenvariante probieren. Spricht doch sicher nichts dagegen, als Beilage eine Portion gut (braun) gedünstetes Sauerkraut zu servieren?

LG hörmen

Antworten

12.12.2005 13:02

7morgen

Nette Idee, "Himmel und Erde" mal in anderer Form zu servieren! Dann ist das optisch sicher auch hübscher und nicht so ein Matsch, den man nur mit gerösteten Zwiebelringen etwas aufpeppen kann. Werde ich sicher ausprobieren, denn vom Geschmack her mögen wir die Kombination sehr.

Antworten

08.12.2005 13:24

omahans

Himmel und Erde ist anders. Da werden Kartoffelpü.. und Apfelmus gemischt, und gebratene Blutwurst im Ganzen oder in Schreiben dazugereicht.

Antworten

19.09.2004 19:41

schweigereisen

Ich nenne das rezept : HIMMEL UND ERDE

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

Impressum

AGB

Datenschutz

Datenschutz-Einstellungen

Werben Sie bei uns

Nutzungsbasierte Online Werbung

Quicklinks

Rezepte finden

Was koche ich heute?

Was backe ich heute?

Magazin Übersicht

Print-Magazin im Abo

Foren

Chefkoch Events

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

bohnenkraut rezepte, couscouspfanne rezepte, eieromelette rezepte, gefüllte rezepte, johannisbeerkuchenrezept rezepte, kammkotelett rezepte, kiri rezepte, nudelsala rezepte, salatdressing rezepte, schwertfisch rezepte