

... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

Blutwursttürmchen mit Kartoffelbrei und karamellisierten Äpfeln



Himmel und Erde von Pannepot

★★★★☆ 3.25 (2 Bewertungen)

💬 2 Kommentare

🕒 35 Min. 📊 normal 📅 30.09.2018

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

4 m.-große Kartoffel(n)

2 EL Crème fraîche

140 g Butter

4 Äpfel

2 EL Puderzucker

1 m.-große Zwiebel(n)

600 g Blutwurst

1 EL Öl

n. B. Salz und Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 35 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser kochen, abgießen und fein stampfen. Die Crème fraîche und 100 g Butter mit dem Schneebesen unterrühren, bereitstellen.

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen 40 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelwürfel dazugeben. 5 Minuten braten, dabei ab und zu umrühren. Mit Zucker bestäuben, eine Prise Salz dazugeben und 5 cl Wasser zufügen. Das Wasser verdampfen lassen und danach bei niedriger Temperatur die Äpfel karamellisieren, öfter umrühren. Bereitstellen.

Die Zwiebel frisch hacken, die Blutwurst aus dem Darm holen, in Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebel weich dämpfen. Die Blutwurst dazugeben und unter Rühren 5 Minuten braten.

4 Ringe von 10 cm Durchmesser und ca. 8 cm Höhe auf ein Ofenblech setzen. Zuerst die Blutwurst in den Ringen verteilen, danach die Hälfte der Äpfel, das Kartoffelpüree und zum Abschluss karamellierte Äpfel.

15 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen erhitzen. Auf Teller setzen und die Ringe abziehen.

Rezept von

Pannepot

Weitere Rezepte von Pannepot

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Pannepot

Hallo Maggie!

Vielen Dank, dass du mein Rezept nachgekocht hast und nützliche Anmerkungen

gemacht hast. Weniger Butter finden sicher viele angebracht, mehr Zwiebeln ist natürlich Geschmacksache. Die Blutwurst zuerst separat zu braten finde ich einen guten Tipp.

Freue mich immer, wenn meine Rezepte gut bewertet werden, vielen Dank!

Liebe Gruesse von Gustav

Antworten

27.11.2018 23:13

Maggie48

Hallo Ponnepot!

Deine Blutwursttürmchen sind genial. Selbst „ Blutwurstverweigerer“ in der Familie haben sie gegessen.

Ich habe kleine Änderungen vorgenommen.

750 g Kartoffel (geschält gewogen), damit was übrig bleibt für einen Nachschlag.

4 dicke Zwiebel (weil ich eine Zwiebel für die Menge Blutwurst zu wenig fand)
Für den Kartoffelstampf habe ich nur etwa 70 g Butter und für die Äpfel ca. 30 g
gebraucht.

Die Blutwurst habe ich zuerst gebraten, als nächstes die Zwiebel gedünstet und
dann beides gemischt.

Dazu gab es Möhrensphaghetti, in Butter u. Honig gedünstet.

Alles zusammen...richtig lecker.

Danke für das tolle Rezept.

Liebe Grüße von Maggie

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

[cassisessig rezepte](#), [donauwelle rezepte](#), [kamille rezepte](#), [kirschmarmelade rezepte](#),
[knoblauchze rezepte](#), [kringel rezepte](#), [pizzaboden rezepte](#), [ratatouillegemüse rezepte](#),
[schwarzejohannisbeerkuchen rezepte](#), [wildschweinkeule rezepte](#)
