

gebratene Blutwurstscheiben

Zutaten:

Für 4 Personen:

| Menge | Zutaten |
|-------|--|
| 400 g | Blutwurst im Naturdarm (für besseren Geschmack) |
| 4 EL | Mehl |
| 6 EL | Butterschmalz |
| 4 | Zwiebel |

Zubereitung:

- 1. Hobeln Sie gröbere Zwiebelringe und braten Sie diese in etwas Butterschmalz braun an.
- 2. Schneiden Sie die Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben und wälzen Sie diese in Mehl. Braten Sie nun auch die Blutwurstscheiben auf jeder Seite ca. 1 Minute im restlichen Butterschmalz an.
- 3. Die gebratenen Blutwurstscheiben mit Zwiebelringen servieren. Selbst gemachtes Kartoffelpüree schmeckt dazu herrlich!