



gebratene Blutwurstscheiben

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

400 g

4 EL

6 EL

4

Zutaten

Blutwurst im Naturdarm (für
besseren Geschmack)

Mehl

Butterschmalz

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!