

Schmankerl am See

Blunzn-Gröstl

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Blutwurst (Blunze)
500 g festkochende Kartoffeln
1 Stück große Zwiebel
Öl für die Pfanne
Salz
Pfeffer
Majoran
Frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

-  Kartoffel bissfest kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
-  Blunze in halbe Scheiben schneiden
-  Zwiebel sehr fein schneiden und mit Öl in der Pfanne anrösten
-  Sobald die Zwiebel Farbe bekommen, Kartoffel untermengen
-  Je nach Geschmack Kartoffel krossbraten
-  Zum Schluss Blunze begeben und nochmals kurz mitbraten lassen
-  Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken und mit Schnittlauch garnieren

TIPP

Als Beilage empfehlen sich frischer Kren und saure Essiggurkerl.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM