



An die Töpfe, fertig, los!



Foto: Eckerl Raiff

Kartoffel-Blutwurst-Pfanne mit Quittenmus

Wilde Mischung, aber: Wie lecker ist das denn?! Goldbraune Bratkartoffeln, angebrutzelter Speck und Blutwurst vom Fleischer aus der Region. Als Clou kleckst **Bei uns zuhause**-Koch Holger Gniffke selbstgemachtes Quittenmus drauf. Köstlich!

Holger Gniffke
Unser Experte weiß, was gesund & lecker ist und in die norddeutsche Küche passt. An dieser Stelle gibt der Koch und Lebensmitteltechnologie der DLE GmbH Penzlin jeden Monat eines seiner Lieblingsrezepte preis.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Blutwurst-Kartoffelpfanne
700 g kleine festkochende Kartoffeln
60 g durchwachsener Speck (in dünnen Scheiben)
50 g Zwiebeln
3 Stiele Liebstöckel
300 g dünne Blutwurst

3 EL Butterschmalz, Salz
2 EL frisch geriebener Meerrettich

Quittenmus
2 Quitten (à 300 g)
6 EL Zitronensaft
150 ml klarer Apfelsaft
2 EL Zucker

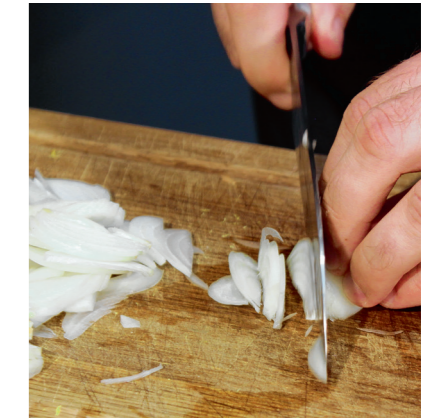
ZUBEREITUNG

1. Für das Mus die Quitten vierteln, schälen, entkernen und grob würfeln. Die Quitten mit Zitronensaft mischen. Den Apfelsaft mit 50 ml Wasser und Zucker aufkochen. Die Quitten hineingeben und zugedeckt bei milder Hitze 30 Minuten kochen. Die Quittenwürfel mit einer Schaumkelle herausheben. Den Sud auf ca. 80 ml einkochen, Quitten hineingeben und grob pürieren.

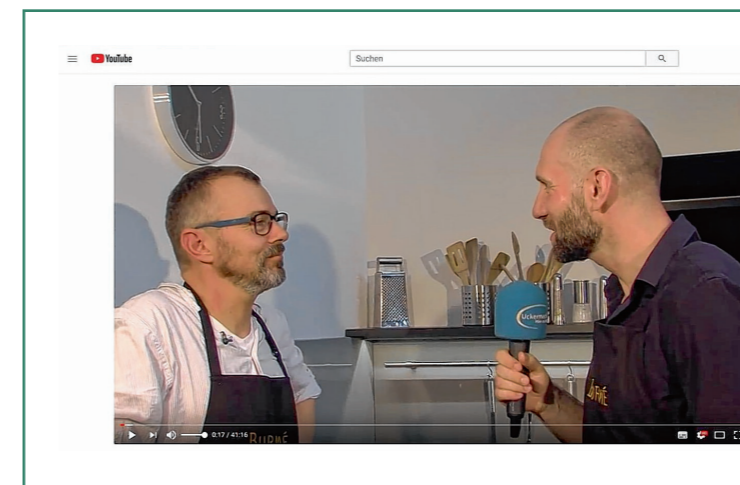
2. Für die Kartoffelpfanne die Kartoffeln waschen und in der Schale 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Dann abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Den Speck in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln würfeln. Liebstöckelblätter abzupfen und fein schneiden. Blutwurst pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. 2 Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Speckstreifen darin ausbraten, mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter Wenden goldbraun braten. Die Zwiebeln zugeben und weiterbraten. Speck und Liebstöckel unterheben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen. Die Blutwurstscheiben hineinlegen, ganz kurz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Blutwurst mit den Bratkartoffeln mischen. Mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen und mit Quittenmus servieren.



Fotos: Sandra Specht



Kulinarisches „Bei uns zuhause“: Die Nordkurier-Kochshow

Sie wollen noch mehr tolle Tipps von unserem Genuss-Experten Holger Gniffke und unserem Redakteur Sirko Salka?

Dann schauen Sie sich das Video auf #Instagram an oder auf unserer Homepage unter nordkurier.de/zuhause.

Viel Spaß beim Gucken!