

Blunzngröstl



Zutaten

- 1 gr. Zwiebel
- 3 EL Grammeln
- 400 g Blutwurst
- 400 g Erdäpfel

- Salz und Pfeffer
- etw. Majoran

Zubereitung von Blunzngröstl

Die Erdäpfeln schälen und im Dampfgarer nicht zu weich kochen.

Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den Grammeln kross braten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und mit den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Erdäpfeln zu den Zwiebeln geben und alles kräftig würzen.

Kross braten und mit Sauerkraut servieren.