








## 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