

# Blunzengröstel

---

Eine durchaus köstliche Hausmannskost ist das Blunzengröstel. Aus einer Blutwurst mit Kartoffeln wird ein wunderbares Rezept.



## Zutaten für 8 Portionen

- 1 kg Blutwurst (Blunze)
- 0.5 kg Kartoffel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Gewürze (frisch oder TK)

## Zubereitung

1. Das Fett in einen Bräter geben und die Blutwurst einlegen, Deckel drauf. Sie muss schön darin Platz haben. Bei 180°C ca. 30 Min. braten. (Vorsicht sie kann dabei aufspringen).
2. Die Kartoffeln währenddessen in Salzwasser kochen, schälen, würfeln und in einer Pfanne anbraten.
3. Die fertige Blunze von der Haut lösen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben, kurz umrühren, mit Salz und den Kräutern würzen und mit grünem Salat servieren.

**Gutes Gelingen!**