

Gebratene Blutwurst, Leberwurst und Kartoffeln



Gebratene Blut- und Leberwurst und Bratkartoffeln in der schmiedeeisernen Pfanne

Das ist eines der wenigen Gerichte aus meiner Kindheit, die ich positiv erinnere. Meine Mutter hat die Würste ab und zu zubereitet, jedoch ohne die Bratkartoffeln. Aber Vorsicht: es ist ein sehr fettes Gericht. Aus diesem Grund gab es das Gericht früher auch nur einmal im Monat. Und auch heutzutage kann man es gern einmal im Monat zubereiten, das ist vertretbar. Und man kauft am besten einen kleinen Kräuterlikör zur besseren Verdauung hinterher mit.

Blutwurst und Leberwurst sind Kochwurst, die aus vorgekochten Zutaten zubereitet und meistens in heißem Wasser nachgegart wird. Sie sind in kaltem Zustand schnittfest, jedoch erhitzt zerfallen sie. Gebratene Blutwurst ist, da sie lose zerfällt, wegen des Aussehens regional auch als „Tote Oma“ oder „Unfall“ bekannt. □ Die Würste und auch deren Zubereitung mit

verschiedenen weiteren Zutaten gibt es in den einzelnen Regionen Deutschlands unter den unterschiedlichsten Begriffen.

Für gebratene Blut- und Leberwurst kann man daher nur die frischen Kochwürste verwenden, nicht jedoch geräucherte Würste, die beim Braten fest bleiben. Verwendet man geräucherte Würste, bekommt man ein ganz anders geartetes Gericht. Frische Blut- und Leberwurst sind leider schwer, manchmal nur nach Vorbestellung beim Schlachter oder auch nur bei Schlachtern, die selbst noch schlachten, zu bekommen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 frische Blutwurst
- 1 frische Leberwurst
- 3 festkochende Kartoffeln
- einige Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20–25 Minuten

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten 10–15 Minuten kross und knusprig anbraten. Auf einen Teller herausheben. Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen und über den Bratkartoffeln verteilen. Salzen und pfeffern. Warmstellen.

Die Haut der Blut- und der Leberwurst entfernen und die beiden Würste in der gleichen Pfanne etwa 10 Minuten im Öl anbraten. Dabei einige Male wenden und die Wurstfüllungen leicht zerfallen lassen.

Mit den Thymian-Bratkartoffeln zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

