Tote Oma

Klassiker aus der DDR

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Grützwurst
- 2 große Zwiebeln
- 6 Kartoffeln
- 2 Portionen Weinsauerkraut (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Würzige Grützwurst

Zubereitung:

Grützwurst in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Dann mit dem Stampfgerät zu einem Stampf zerdrücken. Eine große Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Warm halten.

Parallel dazu Sauerkraut nach Anleitung in einem Topf erhitzen und garen.

Ebenfalls parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Grützwurst dazugeben, ebenfalls anbraten und schmelzen.

Kartoffelstampf auf zwei Teller verteilen. Das Sauerkaut dazugeben. Grützwurst ebenfalls dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!