Grützwurst mit Süßkartoffelstampf



Leckere, kross gebratene Grützwurste

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Grützwürste Schlachterqualität
- 4 Süßkartoffeln
- Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckerem Süßkartoffelstampf

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Grützwürste darin bei mittlerer Temperatur zugedeckt 10 Minuten braten. Ab und zu wenden. Die Grützwürste sollen beim Braten aufplatzen.

Kochwasser der Süßkartoffeln abschütten. Eine große Portion Butter zu den Süßkartoffeln dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit dem Stampfgerät zerstampfen. Abschmecken.

Jeweils zwei Grützwürste auf einen Teller geben. Das Süßkartoffelstampf darum herum drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

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!