Rezept zum Blunz´ngröstl

Zutaten für 4 Personen:

60 dag Blutwurst
4 mittelgroße gekochte Erdäpfel
2 Zwiebel
Knoblauch
2 Semmelknödel (geht auch ohne, einfach mehr Erdäpfel nehmen)

Zubereitung: Die Zwiebel fein schneiden. Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Fett in der Pfanne erhitzen. Zwiebel anrösten, Erdäpfel (und würfelig geschnittene Semmelknödel) dazu und gut anrösten. Zum Schluss die Blutwurst dazu und ebenfalls knusprig anbraten.

Beilage: gekochtes Sauerkraut oder warmer Krautsalat