

Blutwurst, Apfelmus und Hörnli



Pour 2 Personen

Préparation : 50 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

- 2 Blutwürste
- 600 g Schweizer Boskoop-Äpfel
- ½ Glas lauwarmes Wasser
- 150 g Zucker
- 200 g Hörnli
- Sonnenblumenöl
- zwei Stückchen Butter

Zubereitung

Apfelmus

Schälen Sie die Boskoop-Äpfel, leeren Sie sie aus und würfeln Sie sie.

In einem Kochtopf die Boskoop-Würfel in einem guten Stückchen Butter bei starker Hitze anschwitzen und Zucker hinzufügen.

Wenn die Äpfel karamellisiert und schön gefärbt sind, gießen Sie ein halbes Glas Wasser in den Topf und lassen Sie sie bei mittlerer Hitze etwa 20 Min kochen. Für ein optimales Apfelmus, dünsten Sie die Äpfel gut bis sie weich sind (wenn man sie gut mit einem Messer einstechen kann).

Sobald diese Konsistenz erreicht ist, die Äpfel mixen und gegebenenfalls Zucker nachgeben, dann beiseite stellen.

Blutwurst

Wenn Sie sie ganz lassen möchten:

Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser und tauchen Sie die Würste vor dem Servieren 5 Minuten lang in kochendes Wasser.

Wenn Sie sie lieber geschnitten und in der Pfanne gebraten mögen:

Schneiden Sie vorsichtig 2 bis 3 Zentimeter große Stücke und bewahren Sie sie an einem kühlen Ort auf, bis Ihre geölte Pfanne heiß ist.

Sobald das Sonnenblumenöl die richtige Temperatur erreicht hat, braten Sie die Wurststücke vorsichtig 1 bis 2 Minuten auf jeder Seite.

Vorsicht, für diesen Schritt muss das Öl heiß sein, darf aber nicht rauchen (falls es doch raucht, ist die Temperatur zu hoch).

Hörnli

Hörnli ca. 7 bis 9 Min in kochendem Salzwasser kochen.

Sobald sie gekocht und abgetropft sind, in einem Kochtopf mit einem Stückchen Butter aufbewahren.

Anrichten.

Tipps !

- Je nach Geschmack das Rezept mit gehackten und leicht gefärbten Zwiebeln garnieren.

Rezept von Coline Trionfo