Rösti mit Blutwurst, Apfelragout und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für den Rösti:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Ei	2 EL Butterschmalz
50 Speisestärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	20 g Speisestärke
-----------------	-------------------

Für das Apfelragout:

2 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	200 ml Apfelsaft
2 EL Apfelessig	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
1 TL getrock. Majoran	1 Prise Zucker	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	100 g Mehl	1 TL Paprikapulver
Pflanzenöl		

Für den Rösti:

Die Kartoffeln schälen, reiben und salzen. 5 Minuten stehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Kartoffelmasse mit Eigelb und Stärke vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Rösti darin knusprig ausbacken.

Für die Blutwurst:

Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten Blutwurst in Scheiben schneiden und in Speisestärke wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurst darin knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelragout:

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend mit Zucker in einem Topf andünsten. Mit frischen Majoran und Thymian aromatisieren. Mit Apfelsaft, Apfelessig, Majoran und einem Esslöffel Limettensaft abschmecken. Apfelsaft dazu geben und einkochen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden. Anschließend mehlieren und mit Paprikapulver würzen, in einer Pfanne frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Verena Lehmann am 10. Juni 2025