



**Zeitaufwand:**  
Gesamtzeit: 30 bis 35 Minuten



## Gebratene Blutwurst mit Sauerkraut und Bräggele\*

### Zutaten pro Person:

- 150 bis 200 g Blutwurst am Stück, im Naturdarm
- 30 g geräucherten Speck
- 1 große Zwiebel
- 3 bis 4 mittelgroße Pellkartoffeln vom Vortag
- Sauerkraut (hier: selbstfermentiertes Weißkraut)
- ein kleines Glas trockenen Weißwein
- etwas Mehl
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- Pfeffer, Wachholderbeere, Lorbeerblatt,
- etwas Salz für die Bratkartoffel

### Info

auf dem Markt am Münster in Freiburg kann man „Bräggele-Gwirz“ kaufen, ein halber Teelöffel über die „Bräggele“ (Bratkartoffel) mehr braucht es nicht als Gewürz

### Zubereitung:

- So geht es...
- die Hälfte vom Speck kleinschneiden
- 1 halbe Zwiebel kleinscheiden
- Zwiebeln und Speck in einem Töpfchen anbraten
- dann das Sauerkraut dazugeben
- (das fermentierte Sauerkraut ist weicher als das gekaufte und saftiger) mit etwas Lorbeerblatt, zwei bis drei Wachholderbeeren und ein paar schwarzen Pfefferkörnern würzen
- mit einem kräftigen Schluck Weißwein ablöschen und auf kleiner Flamme garziehen lassen
- Der nächste Schritt:
- Pellkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden
- in einer großen Pfanne in Butterschmalz anbraten
- nach dem ersten wenden, Speckwürfel und Zwiebel dazu und auf mittlerer Flamme fertiggaren
- 
- ... und das Finale
- die Blutwurst mit dem Darm in etwa 5 mm starke Scheiben schneiden
- den Darm ein paarmal einschneiden (sonst rollt sich die Wurtscheibe beim Braten auf)
- mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen
- Die Bratkartoffeln nochmal wenden und zur Seite schieben, mit dem „Bräggele-Gwirz“ bestreuen
- eventuell noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Wurtscheiben von beiden Seiten knusprig braten
- dabei auf die Bratkartoffeln achten, dass diese nicht anbrennen

\* „Bräggele“ sind im Badischen Bratkartoffel, meist mit rohen Kartoffelscheiben - hier der Faulheit geschuldet mit Pellkartoffel. Zu Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln sagen wir auch „Rohgebräddelt“.

Zurück zum Blog:  
[opaskitchen.blog](http://opaskitchen.blog)



Text und Bild  
© Reiner Rosenwald  
[www.opaskitchen.blog](http://www.opaskitchen.blog)  
[reiner.rosenwald@gmail.com](mailto:reiner.rosenwald@gmail.com)



## Zeitaufwand:

Gesamtzeit: 30 bis 35 Minuten



## Zutaten pro Person:

- die restlich Blutwurst
- ein bisschen Speck
- eine kleine Zwiebel
- eine Zehe Knoblauch
- ein kleines Ei
- Mehl
- Semmelbröseltt,

*... und dann, natürlich war noch ein ziemliches Stück von der Blutwurst über, welche Metzgersfrau fragt nicht mit einem treuherzigen Augenaufschlag: „.... darf's etwas mehr sein!“ Nun denn...*

# Deftige, frittierte Blutwurst-Bällchen

## Zubereitung:

- Blutwurst zusammen mit dem Speck, Zwiebel und dem Knoblauch im Blitzhacker möglichst fein verarbeiten
  - mit dem Ei und einem Esslöffel Mehl zu einer festen formbaren Masse kneten (falls zu flüssig etwas Semmelbrösel dazugeben)
  - mit Pfeffer und Muskat würzen
  - im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen
- dann
- mit zwei Löffeln walnussgroße Klösschen abstechen
  - in Semmelbrösel rollen, damit sie schön rund werden
  - in einem kleinen Topf mit reichlich Butterschmalz frittieren

Zurück zum Blog:  
[opaskitchen.blog](http://opaskitchen.blog)



Text und Bild  
© Reiner Rosenwald  
[www.opaskitchen.blog](http://www.opaskitchen.blog)  
[reiner.rosenwald@gmail.com](mailto:reiner.rosenwald@gmail.com)