

Gräwes

Zutaten: 750 g Kartoffeln
400 ml Milch
30 g Butter
500 g Sauerkraut
250 ml Riesling
250 g durchwachsener Speck
Pfeffer, Salz
1 Hausmacher Blutwurst
1 Zwiebel gewürfelt
1 Esslöffel Öl

Zubereitung

Das Sauerkraut mit dem Wein und dem Speck aufsetzen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser garkochen, abgießen und daraus mit der kochenden Milch und der Butter einen Püree bereiten.

Die Würste entweder in kochend heißem Wasser erhitzen oder in den letzten 10 Gar-Minuten auf dem Sauerkraut erwärmen, dann warmstellen. Vom Sauerkraut eventuell überschüssige Flüssigkeit abgießen und den gargekochten Speck kleinschneiden.

Püree, Sauerkraut und Speck miteinander mischen und abschmecken. Die Zwiebelwürfel im heißen Öl goldbraun braten, über den Gräwes geben und das Gericht mit den heißen Würsten anrichten.