Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Gebackene Blutwurstscheiben auf Spaghetti mit Apfel-Zwiebelragout

Nach einem Rezept von Katrin Knoll, Wirtin Gasthaus Zum Fassl in Grödig

Zutaten:

- 4 mittelgroße rote Zwiebeln
- Öl zum Dünsten
- 2 rotbackige Äpfel
- ¼ l naturtrüber Apfelsaft
- ⅛ l Suppe oder Wasser
- Thymian
- Kräutersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Apfelessig
- Spaghetti
- 6 Scheiben Blutwurst
- Mehl, Ei und Semmelbrösel zum Panieren
- Öl und/oder Butterschmalz zum Ausbacken
- Frischer Kren zum Garnieren
- Schnittlauch oder ein Thymianzweigerl zum Garnieren

Zubereitung:
4 mittelgroße rote Zwiebeln in Öl glasig dünsten, dann 2 rotbackige Äpfel mit der Schale in Spalten schneiden und dazu geben. Mit 1/4l Apfelsaft (naturtrüb) und 1/8l Suppe oder Wasser aufgießen. Mit Thymian, Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Leicht köcheln und einreduzieren lassen. Ein Schuss Apfelessig sorgt für eine angenehme Säure.

Spaghetti kochen. 6 Scheiben Blutwurst panieren und in Öl oder Butterschmalz (ich verwende gerne eine Mischung) ausbacken und kurz abtropfen lassen. Die Spaghetti mit dem Ragout mischen und auf 2 Tellern anrichten. Die gebackenen Blutwurstscheiben darauf legen und mit frischem Kren und Schnittlauch oder einem Thymianzweigerl garnieren.