

---

# Panierte Blutwurst mit Kohlrabigemüse

---



---

## Zutaten für 4 Portionen

---

### Panierte Blutwurst

8 Scheiben feste Blutwurst, gut 1 cm dick  
2 Eier  
50 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
100 g Butterschmalz  
je 1 Messerspitze  
gemahlener Koriander, Pfeffer und Salz

### Kohlrabigemüse

2 Kohlrabi  
1 EL Butter  
200 ml Sahne  
½ TL Salz  
1 Messerspitze Pfeffer  
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss  
½ Bund Petersilie

### Kartoffelbrei

8 mittelgroße Kartoffeln  
2 TL Salz  
2 TL Butter  
50 ml Milch

Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser kochen.

Kohlrabi in Würfel schneiden und in Butter anbraten.  
Mit der Sahne aufgießen, Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinzugeben. Bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

Für die Blutwurst das Mehl mit den Gewürzen in einem tiefen Teller vermischen.

Die Eier in einem zweiten Teller mit der Gabel verquirlen.  
Die Semmelbrösel in einen dritten Teller geben.  
Die Wurstscheiben zuerst im Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Die garen Kartoffeln abgießen, stampfen und Butter und Milch unterrühren.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.  
Die panierten Blutwurstscheiben darin bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

Kartoffelbrei, Kohlrabigemüse und Blutwurstscheiben auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Lecker!