

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Blutwurstgröstl

Zutaten für 4 Personen:

4 St. Blutwurst (ca. 800 gr.)  
800 gr. Kartoffeln gekocht  
100 gr. Butter  
150 gr. Zwiebeln gehackt  
Majoran, Thymian, Petersil  
Salz Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit Butter anbraten, Zwiebeln dazugeben, leicht mitbraten, anschließend die in Scheiben geschnittenen Blutwürste dazugeben und ca. 4 Min. anbraten, würzen mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer.

Als Beilage empfehle ich Jungen Krautsalat, Blattsalat oder Sauerkraut.