

REZEPT VON JOCKL KAISER |  
STERNEKOCH IM MEYERS KELLER

# BLUTWURST-GRÖSCHTL MIT SELLERIEPÜREE

Zutaten für 4 Personen

## BLUTWURST-GRÖSCHTL & GLACIERTE APFELSPALTEN

12 dicke Scheiben hausgemachte Blutwurst  
1 großer Apfel in 12 Schnitze geschnitten  
Etwas Butter zum Anbraten  
Etwas Zucker

## SELLERIEPÜREE

500 g Sellerie geschält und kleingeschnitten  
100 g Butter  
½ l Sahne  
Etwas Geflügelfond / Brühe  
Salz  
Zucker

## GLACIERTE PERLZWIEBEL

100 g Zucker  
250 g Perlzwiebeln  
Portwein zum ablöschen  
Salz

Radieschen-Scheiben und Kresse zum Anrichten



## Zubereitung

**1.** Die **Blutwurstscheiben** ohne Fett scharf von beiden Seiten anbraten. Die Blutwurst sollte außen knusprig und innen weich sein. Die **Apfelspalten** in gleich große Stücke schneiden und in heißen Pfanne mit etwas **Butter** anbraten. **Zucker** zugeben und unter ständigem Schwänken gleichmäßig karamellisieren.

**2.** **500 g** klein geschnittenen **Sellerie** in einem Topf ohne Farbe und in **100 g Butter** andünsten. Mit **0,25 l Sahne** aufgießen und weichkochen. Anschließend mixen und je nach Konsistenz etwas **Geflügelfond** zugeben. Die Masse sollte Püree-Konsistenz haben, also nicht zu flüssig sein. Eventuell etwas mit **Salz** und **Zucker** nachwürzen.

**3.** **100 g Zucker** in einem Topf erhitzen bis er karamellisiert. Dann **250 g Perlzwiebeln** unter ständigem Rühren zugeben.

**4.** Die **Zwiebeln mit Portwein ablöschen** unditerrühren. Hitze reduzieren und das Ganze so lange einkochen, bis die Perlzwiebeln glacieren und langsam ein wenig Farbe annehmen.

**5.** Die **Blutwurst- und Apfelscheiben** auf einer Seite wechselweise anrichten - auf der anderen Seite die **Perlzwiebeln**. Das **Selleriepüree** in die Mitte des Tellers geben. Mit **Kresse** und **Radieschen-Scheiben** garnieren.

