



Blunzngröstl mit Äpfeln

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schneiden.
2. Kartoffeln und Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
3. Blutwurst würfelig schneiden.
4. Kartoffeln in einer Pfanne mit etwas BONA Pflanzenöl knusprig braten.
5. Zwiebel und Äpfel begeben, kurz mitbraten. Blutwurst dazugeben und ebenfalls anbraten.
6. Mit BONA Geschmacksöl Knoblauch, Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel abschmecken.
7. Anschließend mit Sauerkraut und frisch geriebenen Kren servieren.

Zutaten

für (4 Portionen):

500 g Blunzen (Blutwurst)

2 Stück Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4 Äpfel

500 g Kartoffeln speckig

BONA Pflanzenöl zum Braten

BONA Geschmacksöl Knoblauch

Salz

Pfeffer

Majoran

Kümmel

Sauerkraut

Kren