

## Topfblutwurst nach Großmuttern's Art

Zutaten: (2 Pers.)

Apel's Topfblutwurst 400g oder mehr  
6 Kartoffeln, mehlig kochend  
Kümmel, Lorbeeren, Pimentkorn, Wacholder,  
Sauerkraut 350 g  
Zwiebeln  
Apel's Griebenschmalz



Für 2 Personen.

6 Frische, mehlig kochende Kartoffeln vom Landwirt ihres Vertrauens, als Pellkartoffeln, mit etwas ganzen Kümmel ohne Salz Zugabe, garkochen.

Danach abgießen und gut ausdünsten lassen unter Hitze, ab und zu aufschwenken danach die Schale abpellen.

Das Sauerkraut 350g, frisches, am besten aus dem Spreewald, mit etwas Zwiebel andünsten.

Zum Andünsten empfehlen wir Apel's Griebenschmalz.

Dazu – Lorbeeren, Pimentkorn, Kümmel, Wacholder, Sauerkraut mit etwas Salz und Zucker hinzu geben. Flüssigkeit nach Belieben auffüllen. Ca. 30 min. Köcheln.

4 Scheiben Topfwurst je 200g in einer Pfanne mit erhöhtem Rand erhitzen, braten, mit etwas Brühe oder Wasser, sämig halten, gut durchbraten, fertig. Nach Belieben und Hunger alles zusammen Anrichten. Bon, guten Appetit.



Bon Appetit, Ihr

Handwritten signature of Jürgen Apel.