



## Reibeplätzchen mit gebratener Blutwurst

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 3 Zwiebeln
- 4 Eier
- Mehl
- 400 g Blutwurst (vom Metzger des Vertrauens)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Sonnenblumenöl
- 4 EL Grafschafter Goldsaft

### Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und mit der Reibe fein raspeln.
- Zwiebeln fein hacken und der Kartoffelmasse begeben.
- Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Eier unterheben.
- Die Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in etwas Sonnenblumenöl anbraten.
- In der Zwischenzeit die Reibeplätzchen in Sonnenblumenöl schwimmend goldbraun ausbacken.
- Grafschafter Goldsaft darüber geben und servieren.

GUTEN APPETIT !