

Gebratene Schwarzwurst mit Rettich, Kartoffeln und Birnen-Senf-Chutney



Aromenwucht & Herbstgenuss

Schwarzwurst ist eine traditionelle Blutwurst, die in Baden-Württemberg eine lange Geschichte hat. Sie wird meist aus Schweineblut, Speck, Schwarten und Gewürzen hergestellt. Typisch für die baden-württembergische Variante ist die grobe Struktur, ein kräftig-würziger Geschmack und oft eine leichte Räuchernote. Eine gute Schwarzwurst ist wie Leberwurst ein wichtiger Bestandteil der regionalen Vesperkultur.

Chutney stammt ursprünglich aus der indischen Küche und bezeichnet eine würzige, süßsaure bis scharfe Sauce oder einen Fruchtaufstrich. Es kombiniert Obst, Gemüse, Essig, Zucker und Gewürze und passt hervorragend zu Fleisch, Käse oder vegetarischen Gerichten. In diesem Rezept wird ein Chutney aus Birnen, Stangensellerie und Senfkörnern zubereitet. Mit würzigen Kartoffeln und gebratenem kleinen Rettich wird aus der Komposition ein wahres Meisterwerk.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **"Gebratene Schwarzwurst mit Rettich, Kartoffeln und Birnen-Senf-Chutney"**:

Zutaten

- 8 Schwarzwürste
- 1 EL Öl

- 1 großer weißer Rettich oder 12 Minirettiche
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer
- 600 g festkochende Kartoffeln
- Frische Petersilie

Für das Chutney

- 3 Birnen
- 1 Stange Stangensellerie
- 2 EL Senfkörner
- 1 kleine Zwiebel
- 100 ml Apfelessig
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 Prise Chili

Zubereitung

Die Birnen waschen, entkernen und in Würfel schneiden.

Stangensellerie waschen und in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln.

In einem Topf Zwiebel, Sellerie und Senfkörner mit etwas Öl glasig dünsten. Anschließend die Birnenwürfel, Ingwer, Zucker, Salz, Essig und Chili zugeben.

Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten einkochen lassen, bis das Chutney eine sämige Konsistenz hat. In ein sauberes Glas füllen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen und mit Butter und ggf. gehackter Petersilie schwenken.

Rettich schälen und in fingerdicke Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann mit 100 ml leicht gesalzenem Wasser ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Anschließend erneut mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz oder Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Schwarzwurst von beiden Seiten 4-5 Minuten knusprig anbraten.

Die Kartoffeln, gebratene Rettichstreifen und Schwarzwurst auf Tellern anrichten. Mit dem Birnen-Chutney servieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.