

## Rustikale Delikatesse: Schwarzwurst auf Toast, Zwiebeln, Essiggurke & Zwetschgen



### Deftig & delikat

Geröstete Schwarzwurst auf Brot gehört zweifellos zu den stillen Helden der herzhaften Küche. Der kräftige Geschmack, würzig und warm, bildet die Seele vieler bodenständiger Gerichte, die uns an gesellige Runden und wohlige Herbsttage erinnern.

Das Rösten der gehackten Wurst bewirkt, dass diese in der Pfanne leicht "aufknuspern". So entfaltet sie eine neue Tiefe – einen Duft, der an gebratene Speckscheiben erinnert und sich mit einer zarten, beinahe schokoladigen Note mischt.

### Das Tüpfelchen auf dem i

Als süßsaurer Begleiter ergänzen Essiggurke, Zwiebeln und Pflaumen das Gaumenerlebnis.

So verbindet sich das Alte mit dem Neuen: Blutwurst in ihrer besten Form – geröstet, voll aromatisch und begleitet von fruchtiger Süße.

Deswegen hier die heutige Rezeptur von **"Schwarzwurst auf Toast, Zwiebeln, Essiggurke & Zwetschgen"**:

### Zutaten

- 400g Schwarzwurst
- 150 g rote Zwiebeln, fein geschnitten
- 30 g Butter
- 1 TL Zucker
- 3 EL Apfelessig
- 8 reife Zwetschgen
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 Essiggurken
- 1 EL Majoran, gerebelt
- Salz, Pfeffer
- Extra: grober Senf, Schnittlauch

### Zubereitung

Die Schwarzwurst pellen, grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 8-9 Minuten rührend anbraten, bis sie leicht knusprig wird. Dann auf kleinster Stufe warmhalten.

Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. In Butter 1 Minute glasig dünsten, mit Zucker leicht karamellisieren, dann mit Apfelessig ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen.

Nun die Zwetschgen halbieren, entkernen und für 2 Minuten zu den Zwiebeln geben, bis sie gerade anfangen, Saft zu ziehen. Mit einer Prise Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot goldbraun rösten und mit Senf bestreichen.

Schwarzwurst darauf verteilen, mit süßsauren Zwiebeln und Zwetschgen belegen.

Mit feinen Gurkenscheiben garnieren und sofort servieren.