

DAS ORIGINAL REZEPT



Deftige Schlachteplatte mit *Aschersleber Majoran* -Wurstspezialitäten aus dem Fleischerfachgeschäft

Zutaten:

4 kleine Leberwurst ca. 60g
4 kleine Blutwurst ca. 60g
4 kleine Zwiebelwurst ca. 60g
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
0,3 l Milch
Salz, weißer Pfeffer, Muskat
600g Weinsauerkraut
100g durchwachsenen Speck
80g Zwiebeln
1 Möhre
Thüringer Majoran
(Original Aschersleber Ware)
Kümmel, Lorbeer, Piment,
Wacholderbeeren

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen
- Sauerkraut kurz abspülen mit Thüringer Majoran, Kümmel, Piment, Lorbeer, Wacholderbeeren und etwas Zucker zum Kochen ansetzen
- die gegarten Kartoffeln pürieren, warme Milch zugeben und glatt rühren
- mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken und kurz warmstellen
- Speck und Zwiebeln ausbraten, Möhre und eine geschälte rohe Kartoffel reiben und alles kurz vor Ende der Garzeit zu dem Sauerkraut geben
- Leberwurst, Blutwurst und Zwiebelwurst vorsichtig in heißem Wasser erwärmen
- in die Mitte des Tellers das Sauerkraut geben, darum drei kleine Püreeportionen
- mit einem Löffel daraus kleine Schalen formen und jeweils mit einer Wurstsorte füllen
- dazu ein guter Senf und ein kühles Bier.



Guten Appetit!