



## Blunzengröstl mit Salat

Posted on 25. Oktober 2009

**Ab und zu hat man Lust auf deftige Hausmannskost, wie es so schön heißt. Zu Hause hat es nach dem Schlachten des Weihnachtsschweines ab und zu selbst gemachte Blutwürste gegeben, dazu Sauerkraut und Röstkartoffel.**



Von [Karl Traintinger](#)

Es war immer viel zu fettig und wir Kinder konnten uns mit dieser Speise nicht wirklich anfreunden. Trotzdem konnte ich mir etwas in dieser Art für den Mittagstisch vorstellen.

Eine Blutwurst habe ich schon sehr lange nicht mehr gegessen und ich war neugierig, wie sie wohl heute schmecken würde. Am Schrankenstand von Leo Lindlbauer aus Hallein sah ich frische Blutwürste, die er selbst aus Schweineblut und Schweinekopffleisch herstellt hatte, wie er mir mitteilte.



Leo Lindlbauer fährt sein 42 Jahren auf die Schranne in Salzburg.

2 Stück kamen in den Einkaufskorb. Beim Gemüsestand nahm ich noch fest kochende Kartoffeln, einen Kohlrabi, eine Selleriewurzel, Karotten, Zwiebel und Salat (Häupel, Eichblatt, Radiccio) mit. Mir schwebte ein Blutwurstgröstl mit verschiedenem Gemüse und Salat als Mittagessen vor.



Die Blutwurst

Zuerst wird die Haut der Blutwurst entfernt und anschließend wird die Wurst in Scheiben geschnitten. Das Gemüse und die Kartoffeln werden am besten in einem Dampfgartopf gegart.



Die Kartoffel kommen zuerst in den Topf.



Die anderen Gemüsesorten folgten später, so dass alles zugleich fertig ist.

Bei den Zwiebeln liebe ich die Jungzwiebeln, an sich ist die Sorte aber nicht so wichtig.



Ich habe es gerne, wenn die Zwiebeln nicht all zu klein geschnitten werden.

Alles zusammen wird gut angeröstet und zuletzt kommt dann die Blutwurst dazu. Die Scheiben lösen sich beim Warmwerden auf und das ganze bekommt das gröstltypische Aussehen. Nach dem Abschmecken noch frische Petersilie darüber streuen.



Bei der Marinade kam erstmals der Weiße Balsamico vom Gölles/ Axel Springer zum Einsatz.

Zwei Löffel Essig, zwei Löffel gutes Olivenöl, ein Löffelchen Dijonsenf, eine gepresste Knoblauchzehe, etwas Salz sowie ein paar Salatkräuter sind die Grundlage für eine gute Marinade.



Schnaitl Pils

Ein frisches, kühles, feinherbes Pils, zum Beispiel vom Schnaitl in Gundertshausen, schmeckte zum Bluzengröstl mit Gemüse und frischem Salat hervorragend.



Gabi Lauterbacher vom Paischer in Lochen

Ein kleines Stückchen Roquefort Pappillon, der jährlich von der „Gilde des Fromagers“ als bester und feinsten Roquefort gekürt wird, beendete das Mittagessen. Dazu gab es einen Schluck Spätlese und die für heuer wahrscheinlich letzten niederösterreichischen Weintrauben vom Schreilechner in Siezenheim.



Die kleinen süßen Trauben sind einfach gut!

### **Zutaten für das Blutwurstgröstl (für 2 Personen)**

2 große Kartoffel

2 Karotten

ein Stück Kohlrabi

ein Stück Selleriewurzel

eine Zwiebel oder einige Jungzwiebeln

2 kleine Blutwürste

Salz, Petersilie



**Sie schätzen unsere [Cartoons](#) oder den [Spaziergänger](#)? Das freut uns sehr!**

Freunde helfen der Dorfzeitung durch ein Abo (=Mitgliedschaft). Auf diese Weise ist es möglich, unabhängig zu bleiben.

**Es gibt zwei einfache Wege, zum Freund der Dorfzeitung zu werden.****Überweisung der Abogebühr** (ohne Kreditkartenabo)

Sie werden für ein Jahr ein außerordentliches Vereinsmitglied (ohne Rechte und Pflichten) des Herausgebervereins (Kulturverein Dorfzeitung KULTUR online) zum Jahrespreis von 54 €. Es ist dazu ihre Post- und E-Mailadresse notwendig, damit wir die Rechnung für den Mitgliedsbeitrag schicken können. Nach Eingang der Zahlung bekommen Sie einen Steady-Gastzugang für 1 Jahr. Verlängerungen sind möglich. [Kontaktformular >](#)

**Direktabo mit Kreditkartenzahlung**

Ein weiterer Weg ist ein Direktabo via Steady, wie es im Folgenden beschrieben und angeboten wird.

INSERT\_STEADY\_CHECKOUT\_HERE