

Endivie durcheinander

Zutaten:

1 kleine Endivie
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
½ B. Sahne
6 mittel-große Kartoffeln
Butter, Milch, Muskatnuss
Blutwurst zum Braten od. z.B. Leberkäse
Öl, Mehl

Zubereitung:

Endivie von den äußeren Blättern befreien, waschen, in Streifen schneiden und trocken schleudern, mit der Salatsauce vermischen.

Die Kartoffeln schälen, waschen in Salzwasser ca. 20 Min. (Schnellkochtopf 7 Min.) kochen. Danach das Wasser abgießen, 1 Stück Butter (Streifen ca. 1 cm) und 1 kleine Tasse Milch dazugeben. Die Kartoffeln mit einem Stampfer bearbeiten, evtl. noch etwas Milch dazugeben, mit einer Prise Muskatnuss und evtl. noch etwas Salz abschmecken. Den Salat mit dem Püree vermischen und warm stellen.

Die Blutwurst pellen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wenden und beidseitig in einer heißen Pfanne in Öl kross braten.

Ein Alt-Mülheimer-Gericht, das sich erst mal ungewöhnlich anhört, aber dann doch sau-lecker schmeckt.. Die Blutwurst könnte man auch durch Leberkäse oder evtl. Bratwurst ersetzen.