

Birnen-Bohnensalat mit gebratener Blutwurst

by Andreas - Dienstag, September 06, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/birnen-bohnensalat-mit-gebratener-blutwurst/>

Zugeben, eine eher ungewöhnliche Zusammensetzung. Aber grüne Bohnen und Birnen passen wunderbar zusammen. Bei Blut- und Leberwurst scheiden sich die Geister. Wer partout nichts damit anfangen kann, der kann auch ein Stück Schafs- oder Ziegenkäse dem Salat beilegen.

300gr. grüne Bohnen

2 Birnen

2 EL Butter

2 EL Balsamicoessig

1 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

Pfeffer

Salz

1 kleiner Ring feste Blutwurst

Die Bohnen in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Dann in eine Schüssel mit Eiswasser geben. So verhindert man, dass die Bohnen ihre Farbe verlieren.

Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. In einem EL Butter kurz anbraten, mit dem Zucker bestreuen und den Balsamicoessig beifügen. Gut umrühren. Mit den Bohnen vermischen. Mit einem EL Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden. In einem EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten.