

## Blut- und Leberwürste

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

---

**2 Leberwürste** (je ca. 200 g)

**2 Blutwürste** (je ca. 200 g)

---

**1 dl Weisswein**

**2 Scheiben Ruchbrot**

**1 Teelöffel Bratbutter**

**1 Zwiebel**, in feinen Streifen

**2 Esslöffel Sultaninen**

1. Würste in eine weite Bratpfanne legen, Wein dazugießen, aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln. Würste wenden, Flüssigkeit ca. 5 Min. vollständig einköcheln.
2. Um Spritzer zu vermeiden, die Brotscheibe nacheinander auf die Würste legen, Würste mit einer Gabel durch das Brot hindurch einstechen. Brot herausnehmen, Würste unter gelegentlichem Wenden im ausgetretenen Fett bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. fertig braten, herausnehmen, warm stellen. Bratfett auftupfen.
3. Brot in Würfeli schneiden. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Brot, Zwiebel und Sultaninen begeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Min. braten, bis das Brot knusprig und die Zwiebel weich ist. Würste auf einer vorgewärmten Platte anrichten, Brotmischung darauf verteilen.

**Tipp:** anstelle von Sultaninen 1 Apfel in Würfeli schneiden, begeben, mitbraten.

