

Tote Oma, Salzkartoffeln und Sauerkraut



Foto folgt.

Auch deftige DDR-Klassiker sind heute weit über die ehemaligen Grenzen beliebt. Tote Oma gehörte zu den beliebtesten Gerichten in der ehemaligen DDR und wird auch heute noch traditionell mit Sauerkraut und Kartoffeln serviert. Dieses Rezept basiert auf dem Original-Schulküchenrezept der ehemaligen DDR (Rezept-Nr. 0112). Viel Spaß bei der Zeitreise - und guten Hunger! Tote Oma ist auch bekannt als Lose Wurst, Blutwurst oder Tiegelwurst.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

600 g Blutwurst oder Rote Grützwurst 1 Zwiebel	für das traditionelle Tote Oma-Rezept zuerst die Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden. Auch die Blutwurst von der Pelle befreien und in Scheiben schneiden.
1 EL Butterschmalz 200 ml Gemüsebrühe	die Zwiebel in einer Pfanne oder einem Topf im Butterschmalz andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend die Wurst in die Brühe einrühren, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze köcheln, bis ein sämiger Brei entstanden ist.
1 TL Majoran 0,5 TL Thymian Salz, Pfeffer	mit Pfeffer, Salz, Majoran und Thymian kräftig würzen.
650 g Sauerkraut 2 Lorbeerblätter 5 Wacholderbeeren 1 TL Salz 75 g fetter Speck 1 Zwiebel	das Sauerkraut in einem Topf mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Salz ca. 45 min kochen, Wasser abgießen. Die Zwiebel klein gewürfelt und das Fett des ausgelassenen Speckes hinzugeben und kräftig umrühren.
500 g Kartoffeln 1 TL Salz	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
Tipp	für eine bessere Bindung kann gut mit Semmelbrösel oder Kartoffelrieb gesorgt werden. Dafür einfach eine rohe Kartoffel direkt in die Blutwurstmasse reiben und unterrühren.