

3 Normannischer Kartoffelsalat

1,5 kg kleine Kartoffeln
400 g Blutwurst
400 g feste säuerliche Äpfel
120 g Butter
2 EL Calvados
12 EL Cidre
20 EL Walnußöl
1 Bund Schnittlauch

-
1. Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale in Salzwasser 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und längs halbieren.
 2. Blutwurst pellen und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel 3-4 Minuten darin andünsten und mit 2 EL Calvados aromatisieren. In der letzten Minute die Blutwurstscheiben dazugeben.
 3. Cidre mit dem Walnussöl verrühren, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln mit der Apfel-Blutwurst-Mischung und dem Cidre-Dressing vermengen, kurz durchziehen lassen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.