

# Gerhardts Rezept des Monats

## BLECH-DIPPELAPPE MIT RHEINHESSEISCHEM KAVIAR

### ZUBEREITUNG REIBEKUCHEN

1. Kartoffeln und Zwiebeln fein reiben und im Geschirrtuch auspressen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und herzhaft abschmecken.
2. Die Masse mit den übrigen Zutaten verrühren und glatt auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Umluft 25 Minuten goldbraun backen.
3. Mit gut gesalzener Butter bepinseln und weitere 2 Minuten bräunen.
4. Blechreibekuchen in bierdeckelgroße Stücke schneiden. Die schwarze Kaviarmasse gleich Löffelweise zwischen die noch warmen Kartoffel-schnitten geben. Zum Anrichten mehrere davon übereinander türmen, mit frischen Kräutern und etwas Apfel garnieren. Gerne Apfelmus dazu reichen.

### ZUBEREITUNG BLUTWURSTKAVIAR

1. Blutwurst und Zwiebeln fein würfeln. Butter bei 2/3 Herdleistung in der Pfanne zergehen lassen. Gewürze und gehackte Zwiebeln darin anschwitzen. Dabei mit Puderzucker bestäuben. Dann zerkleinerte Blutwurst hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen.

### ZUTATEN FÜR 6 – 8 PORTIONEN

#### Reibekuchen für ein Blech:

- 1,3 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Eier
- 6 EL Haferflocken
- 200 g Schmand
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 TL Pfeffer
- 1 – 2 TL Salz
- Prise Muskat
- 50 g flüssige Salzbutter

#### Blutwurstkaviar:

- 600 g Blutwurst
- 4 rote Zwiebeln
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Butter
- 1 süßer Apfel

## Gerhardts Weinempfehlung

Deftige Reibekuchen und herzhaftes Blutwurst benötigen einen kräftigen Begleiter. Dazu passt unser beliebter Regent trocken als kräftiger Rotwein.

