

# Blunzengröstl mit Krautsalat

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Zutaten für Gröstl:

<b>500 g</b>	Blunze (Blutwurst)
<b>1 kg</b>	festkochende Kartoffeln
<b>2</b>	Zwiebel
<b>0,5 Bund</b>	Schnittlauch
<b>3 EL</b>	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
<b>3 EL</b>	Olivenöl
	Schwarzer Pfeffer zum Würzen

### Zutaten für Krautsalat:

<b>1</b>	Kopf Weißkraut
<b>3 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>5 EL</b>	Maiskeimöl
<b>1 EL</b>	Zucker
<b>1 TL</b>	Kümmel

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Krautstrunk herausschneiden und Kraut in dünne Streifen hobeln. Mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce marinieren und das Kraut kneten, bis es etwas weich ist.

### Schritt 2

Öl, Zucker und Kümmel dazugeben und gut umrühren. Den Krautsalat kaltstellen und für ein paar Stunden ziehen lassen.

### Schritt 3

Die Kartoffeln kochen, danach schälen auskühlen lassen. Anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

### Schritt 4

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Die Blutwurst ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

### Schritt 5

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und gut anbraten, vorsichtig umrühren. Zum Schluss die Blunze dazu geben und sanft verrühren. Mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch übergießen, gut karamellisieren und pfeffern.

### Schritt 6

Blunzengröstl mit geschnittenem Schnittlauch

bestreuen und mit Krautsalat servieren.