



Himmel und Erde

800 g Kartoffeln
Salz
4 sehr große Äpfel
(800 g)
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

400 g Zwiebeln
50 g durchwachsener
Speck, geräuchert

200 ml Milch
1 Esslöffel Butter
Muskat

400 g Blutwurst
in Scheiben
(jede 1 cm dick)

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser garen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zucker und Zitronensaft auf kleiner Flamme gar dämpfen.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Speck fein würfeln, knusprig ausbraten, die Zwiebeln darin hellgelb braten, dabei oft wenden.

Die Kartoffeln abgießen, dämpfen und zu Mus zerstampfen. Milch mit Butter, 1 TL Salz und Muskat erhitzen. Nach und nach zu den Stampfkartoffeln geben und mit dem Schneebesen gut verschlagen. Abschließend die weichen Äpfel zufügen und gut verrühren.

Zwiebeln und Speckwürfel aus dem Bratfett heben, die Blutwurstscheiben hineinlegen und pro Seite 2 Minuten braten. Himmel und Erde auf einer Platte anrichten, die Blutwurst darauf legen und mit den Zwiebeln bedecken.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

