

Himmel und Erde



Zutaten für zwei Personen:

300 g Äpfel
300 g Kartoffeln
Salz
1/2 Gemüsezwiebel
1 Ecke Butter
200 g geräucherte Blutwurst
1 EL neutrales Öl

1. Kartoffeln schälen und waschen. In walnussgroße Stückchen schneiden. Äpfel schälen und ebenfalls in walnussgroße Stückchen schneiden.

2. Kartoffelstückchen 20 Minuten in Salzwasser kochen, Äpfelstückchen 10 Minuten in getrenntem Topf in Wasser kochen. Abgießen und in einer Schüssel vermengen, mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer. Mit Salz würzen und warm stellen. Das Gemisch soll noch kleine Apfel- und Kartoffelstückchen enthalten.

3. Gemüsezwiebel in Ringe schneiden und bei sehr milder Hitze in Butter braten,

bis sie durch und leicht angebräunt sind.

4. Von der Blutwurst die Haut abziehen, die Wurst in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In einem EL neutralem Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite einige Minuten braten.

Hinweise:

Ein herbstliches Gericht.
Himmel = Äpfel,
Erde = Kartoffeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Wurst, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 11.01.2023