

## Himmel-un-Äd mit Flönz

### Für 2 Personen

350 g mehliges Kartoffeln	350 g Äpfel	250 g Flönz (Blutwurst)
75 g magerer Speck, am Stück	1 Zwiebel, klein	Butter
50 ml Apfelessig	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vom Strunk und dem Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Die Äpfel und die Kartoffeln zusammen mit 250 Millilitern Wasser, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze garen lassen. Anschließend das Ganze stampfen und mit Salz und etwas Apfelessig abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Speck würfeln, anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in derselben Pfanne schmoren lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Flönz in Scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig anbraten. Das Himmel-un-Äd mit der Flönz auf Tellern anrichten, mit dem Speck und den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Antje Warmbrunn am 14. Juni 2011