

Himmel un Ääd

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln 40-60 g Butter 100 ml Milch
3 Halme Schnittlauch Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Apfelbrei:

1-2 säuerliche Äpfel, 150 g $\frac{1}{4}$ Zitrone, Frucht $\frac{1}{3}$ Vanilleschote
25 g Zucker 1 Prise Zimt

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst Butterschmalz Zuckerrübensirup
Mehl

Für die Zwiebel:

1 weiße Zwiebel Butterschmalz Mehl

Für die Apfelringe:

1 Apfel Butter Zucker

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwas Salz hinzugeben und das Ganze zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln gar sind, abseihen. Milch sowie Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und dabei Milch und Butter unterrühren. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit Schnittlauch garnieren.

Für den Apfelbrei:

Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Wasser und dem Zitronenviertel in einem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze ca.

15 Minuten lang köcheln lassen bis sie weich sind. Mark der Vanilleschote mit einem Messer herauskratzen und mit Zimt und Zucker ebenfalls in den Topf zu den Äpfeln geben. Für mehr Vanillearoma die ausgekratzte Vanilleschote mitkochen.

Sobald die Äpfel weich sind, Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und alles auf ca. 65 Grad abkühlen lassen. Dann die Apfelmasse in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Brei verarbeiten.

Für die Blutwurst:

Blutwurst enthäuten, in 0,8-1 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben mehlieren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Blutwurst von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräune anbraten. Vor dem Anrichten etwas Zuckerrübensirup darüber träufeln.

Für die Zwiebel:

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Mehlieren und zu der Blutwurst in die Pfanne geben. Mit ein wenig Butterschmalz ebenfalls bis zur gewünschten Bräune braten.

Herausnehmen und danach den Stampf und die Blutwurst damit garnieren.

Für die Apfelringe:

Apfel waschen und mit einem Apfелentkerner entkernen. Dann in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

Michael Wagner am 11. November 2024