

Bratäpfel mit gebratener Blutwurst, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

2 rote Zwiebeln	3 EL Butterschmalz	60 g Weiß- oder Graubrot
4 säuerl. Äpfel, mittelgroß	3 Zweige Thymian	60 g Camembert
50 g Doppelrahm-Frischkäse	Salz	Pfeffer
2 EL Butter		

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	200 ml Milch
80 g Butter	1 Prise Muskat	

Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst, geräuchert	3 EL Mehl	2 EL Butterschmalz
-----------------------------	-----------	--------------------

Für die Bratäpfel die Zwiebeln schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun rösten.

Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Äpfel abbrausen, trockenreiben und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Kerngehäuse großzügig ausstechen oder schneiden, dabei die Böden nicht mit durchstechen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Camembert fein würfeln und mit Frischkäse, Thymian, Zwiebeln und Brotwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, mit der Käse-Brot-Mischung füllen. Die Butter schmelzen, die Äpfel damit bestreichen.

Die Äpfel auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.

Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Braune Butter untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken, warm stellen.

Die Blutwurst ggf. aus der Hülle lösen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Blutwurststücke darin von beiden Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Die Bratäpfel mit dem Kartoffelpüree und der Blutwurst servieren.

Sören Anders am 06. November 2020