

Himmel und Erde - der Klassiker im Rheinland

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

300 g Blutwurst
1 Zwiebel
3 Äpfel
4 Esslöffel Kalbsjus
200 g Kartoffeln
60 ml Milch
60 ml Sahne
2 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Olivenöl
gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Kartoffelpresse
Apfelausstecher

Was das beliebte Gericht aus dem Rheinland ausmacht? Gebratene Blutwurstscheiben und cremig Kartoffelpüree mit fruchtigen Apfelstücken. Genau das Richtige, wenn du Lust auf deftige Hausmannskost bekommst.

- 1 -

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser 20 Minuten weich kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und mit einer Kartoffelpresse zerdrücken, beiseitestellen.

- 2 -

Äpfel schälen. 2 Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Von dem verbleibenden Apfel Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen und Apfel in Ringe schneiden. Apfelstücke in eine Pfanne geben und 3 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen. Apfelscheiben in die gleiche Pfanne geben und von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten, beiseitestellen.

- 3 -

Milch mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen und mit der Kartoffelmasse vermischen. Gebratene Apfelstücke unter das Kartoffelpüree heben.

- 4 -

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen und Zwiebelringe 5 Minuten anbraten, beiseitestellen.

- 5 -

Blutwurst in 6 Scheiben schneiden und von beiden Seiten in Mehl wenden. Restliches Olivenöl erhitzen und Blutwurst von beiden Seiten 3-5 Minuten anbraten.

- 6 -

Kalbsjus in eine Pfanne geben und 3 Minuten erhitzen.

- 7 -

Himmel und Erde - der Klassiker im Rheinland

Kartoffelpüree mit Blutwurst, Apfelscheiben und Zwiebeln anrichten. Je 2 EL Kalbsjus auf dem Teller verteilen und servieren.