

Rezept

Himmel und Erde

Ein Rezept von Himmel und Erde, am 23.04.2024

Zutaten

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	100 g durchwachsener Räucherspeck
2 Zwiebeln	1 EL Butter
1 EL Öl	1 TL Zucker
300 g säuerliche Äpfel	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien, die Zwiebeln schälen, beides ebenfalls würfeln.

2. Butter und Öl in einem Topf zerlassen. Speck und Zwiebeln mit dem Zucker darin glasig dünsten. Kartoffeln kurz mitgaren. Mit ½ l Wasser aufgießen und zugedeckt 10 Min. bei schwacher Hitze garen.

3. Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln, unter die Kartoffeln mischen. In etwa 10 Min. zugedeckt weich garen, eventuell etwas Wasser dazugießen. Mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.