

## Rezept

# Klassisches Himmel und Erde

Ein Rezept von Klassisches Himmel und Erde, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>700 g</b> Äpfel (z. B. Elstar oder Jonagold)	<b>2 EL</b> Butter
<b>200 ml</b> Milch	frisch geriebene Muskatnuss
Pfeffer	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Blutwürste (geräucherte oder feste frische)	<b>1 EL</b> Butterschmalz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 20 - 25 Min. weich garen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte nicht zu klein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen und darin die Äpfel kurz andünsten. Deckel auflegen und die Äpfel bei geringer Hitze in 2 Min. sehr weich dünsten.
2. Milch erwärmen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und mit dem Stampfer oder durch eine Presse zu Brei drücken. Restliche Butter und die Milch dazugeben, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Warm stellen.
3. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Blutwürste enthäuten und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen und darin die Zwiebel goldbraun anrösten. An den Rand schieben, die Blutwurstscheiben einlegen und von beiden Seiten kurz anbraten (2 Min.). Zwiebel und Wurst aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Kartoffelbrei und Apfelwürfel mischen, auf Teller verteilen und mit der Zwiebel und den Blutwürsten belegen.