

Rezept

Klassisches Himmel und Erde

Ein Rezept von Klassisches Himmel und Erde, am 18.12.2025

Zutaten

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