Rezept

Sattmacher: Himmel und Erde

Ein Rezept von Sattmacher: Himmel und Erde, am 14.11.2026

Zutaten

800 g	mehlig kochende Kartoffeln
800 g	säuerliche Äpfel
1 EL	Zucker
1	1/2 EL Butter
200 ml	Milch
	Pfeffer
	Salz
2 EL	Zitronensaft
40 g	durchwachsener Speck
2	Zwiebeln
	1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren oder vierteln. In reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen.

2. Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und 3-4 EL Wasser in ca. 7 Min. weich dünsten.

3. Den Speck ohne die Schwarte klein würfeln und in einer Pfanne mit 1/2 EL Butter bei schwacher Hitze langsam knusprig braten. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zum Speck in die Pfanne geben, goldbraun braten und beiseite stellen. Die Milch vorsichtig erhitzen.

4. Die Kartoffeln abgießen, in den Topf zurückgeben, zerstampfen und mit heißer Milch und 1 EL Butter vermischen. Äpfel im Topf zerdrücken, unter den Kartoffelbrei mischen und glatt rühren. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

5. Speck und Zwiebeln auf dem Kartoffel-Apfel-Brei verteilen. Das Bratfett darüber gießen und sofort servieren. Traditionell isst man dazu gebratene Blutwurst.