

Himmel un Äd

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/himmel-un-äd

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Blutwurst
- 2 Zwiebeln
- 3 Äpfel, Braeburn
- 4 Zweige Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 125 ml Sahne
- 200 g weiche Butter
- 80 ml Milch
- 5 Kartoffeln, mehlig kochend
- Knoblauchsatz
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schrubben und zusammen mit einer Prise Salz im heißen Wasser gar kochen.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Ringe schneiden. 3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Apfelfringe darin goldgelb dünsten.

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Die Petersilienblättchen von den Stielen abzupfen und hacken. Etwas Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die gekochten Kartoffeln pellen und zerstampfen. 2 EL Butter, Knoblauchsatz, Schnittlauch und die gehackte Petersilie dazugeben und mit heißer Milch und Sahne cremig rühren. Mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst in große Scheiben schneiden und in der Butter von beiden Seiten knusprig braten. Die Blutwurst und das Kartoffelpüree auf den Tellern anrichten und mit den Apfel- und Zwiebelringen garnieren.

Rezept: Helga Rincke

Quelle: Die 1. Küchenschlacht vom 14. Januar 2008

Episode: Leibgerichte