

Himmel und Erd

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

Himmel und Erd

Zutaten für 2 Portionen:

- 350 Gramm Kartoffeln mehligkochend
- 150 Milliliter Milch
- 8 Esslöffel Butter
- Salz
- Muskatnuss
- 2 Äpfel Boskop
- 2 Teelöffel Zucker
- 2 Zwiebel
- 2 Esslöffel Rotwein
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- Pfeffer
- 250 Gramm Blutwurst

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser weich kochen. Noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Milch aufkochen und zusammen mit 2 El Butter zu den Kartoffeln geben und zu einem Püreee vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Butter langsam braten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Butter anschwitzen, mit Rotwein und Essig ablöschen und weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blutwurst ca. 5 Minuten von jeder Seite in der Pfanne anbraten. Nicht zuzätzlich würzen. Kartoffelpüree anrichten, darauf die Blutwurst, die Äpfel und die Zwiebeln geben.

Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder

Titel: Himmel und Erd

Autor: Joachim Schröder

Copyright: © by Joachim Schröder

gepostet von Joachim Schröder am:

Date: 20.09.2010 16:06

Internet: www.joachim-schroeder.com

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/himmel-und-erd/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED