

# Himmel-und-Erde

## Für 2 Personen

150 g Blutwurst	70 g Speck, mager, geräuchert	400 g Kartoffeln, mehlig
400 g Äpfel, säuerlich	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Bund Petersilie, glatt
1 TL Apfelessig	2 EL Zucker	Butter, Salz, Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit einer Prise schwarzem Pfeffer in Salzwasser gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend mit dem Zucker in einen Topf mit Wasser geben und etwa 15 Minuten garen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne braun und knusprig braten. Anschließend herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend in dem Speckfett bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren. Die Blutwurst pellen und in dicke Scheiben schneiden. Anschließend zu den Zwiebelringen in die Pfanne geben und braten. Die gegarten Äpfel in den Topf mit den Kartoffeln geben, leicht untermengen und mit Salz und einem halben Teelöffel Apfelessig abschmecken. Zur Bindung die Butter dazugeben. Die Petersilien abzupfen und klein hacken. Himmel-und-Erde auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Knut Fuljahn am 04. Januar 2010