

# Himmel-und-Erde

## Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	400 g Boskoop-Äpfel
2 Birnen	1 Ring Blutwurst	50 g mittelscharfer Senf
50 g Schinken-Speck	100 g Zucker	Butter, Mehl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Äpfel schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Die Äpfel in einem Topf mit Wasser und 50 Gramm Zucker einkochen. Die Kartoffeln abgießen, mit den Äpfeln vermengen und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und ebenfalls in einer Pfanne anbraten. Die Birnen schälen, vierteln und von den Kernen entfernen. Eine Pfanne erhitzen und eine Flocke Butter dazugeben. Die Birne mit etwas Zucker karamellisieren. Die Blutwurst auf das Püree geben, mit den Zwiebeln, den Birnenvierteln und dem Speck garnieren und servieren. Dazu einen kleinen Topf Senf servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 02. April 2013