

# Himmel-un-Äd

## Für zwei Personen

### Für den Kartoffelstampf:

5 große festk. Kartoffeln                      200 ml Milch                      70 g Butter

Muskatnuss    Salz    Pfeffer

### Für das Apfelkompott:

5 Äpfel (Sorte Elstar)                              2 EL Apfelsaft                      1 Zimtstange

2 Nelken    1 EL Zucker

### Für die Blutwurst:

1 Ring ungeräucherte Blutwurst    2 Gemüsezwiebeln    1 Apfel (Elstar)

1 EL Tomatenmark                              25 ml Weißwein                      2 EL Mehl

2 EL Butterschmalz                              Pflanzenöl                              1 TL Paprikapulver

1 TL Zucker    Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 Scheiben Bacon

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Kartoffeln abkühlen lassen. Milch und Butter dazu geben und die Masse mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Apfelkompott:

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit dem Apfelsaft, der Zimtstange, den Nelken und dem Zucker in einem kleinen Topf circa 12 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Zimtstange und Nelken abschöpfen und die Äpfel mit einer Gabel zerdrücken.

### Für die Blutwurst:

Die Pelle von der Blutwurst abziehen und die Wurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Blutwurstscheiben in Mehl wälzen und in Butterschmalz knusprig anbraten. Die Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. In einem Topf das Öl heiß werden lassen. Die Hälfte der Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Zwiebeln abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die andere Hälfte in etwas Butterschmalz in einer Pfanne braten, einen Tomatenmark dazu geben und mit etwas Weißwein ablöschen. Die Zwiebeln einkochen lassen, anschließend aus der Pfanne holen. Den Apfel waschen, schälen und entkernen und in 1 cm. dicke Ringe schneiden.

Zucker in die Zwiebelpfanne geben. Wenn der Zucker karamellisiert, Apfelringe darin kurz schwenken. Aus Apfelringen und Blutwurstscheiben ein Türmchen bauen.

### Für die Garnitur:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten.

Himmel-un-Äd auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 28. Mai 2018