

# Himmel un Ääd

## **Für zwei Personen:**

### **Für die Blutwurst:**

75 g Speck-Blutwurst

### **Für die Röstzwiebeln:**

50 g Zwiebel                      1 TL edelsüßes Paprikapulver    1 EL Mehl  
1 TL Salz                            Pflanzenöl

### **Für den Apfelkaramell:**

1 süßer, grüner Apfel            25 g Butter                            50 ml Obstler  
50 g Zucker

### **Für das Kartoffelpüree:**

250 g mehligk. Kartoffeln    40 g Butter                            50 g Sahne  
1 TL Kümmel                      Muskatnuss                            1 Prise Salz  
1 Prise weißer Pfeffer

### **Für die Garnitur:**

4 Halme Schnittlauch

## **Für die Blutwurst:**

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Blutwurst häuten und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross backen.

## **Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Zwiebelringe in der Mehlmischung wälzen. Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Evtl. etwas nachsalzen.

## **Für den Apfelkaramell:**

Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel und Zucker zugeben, dann ständig rühren, bis sich ein helles Karamell bildet. Schnaps zugeben und weiter rühren, bis keine Flüssigkeit mehr in er Pfanne ist. Ggf. die Apfelwürfel auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abseihen. Auf Teller geben und abkühlen lassen.

## **Für das Kartoffelpüree:**

Topf mit Wasser, Salz und Kümmel aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen, dann abgießen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, über die Kartoffeln gießen und stampfen. Dann durch ein Sieb streichen.

## **Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Halme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gennaro Ippolito am 28. April 2021