

# Rievkooche Himmel-und-Äd

## Für vier Personen

|                          |                           |                         |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 500 g mehlig. Kartoffeln | 1 Zwiebel                 | 1 EL Mehl               |
| 2 Eier                   | 250 g Blutwurst, am Stück | 2 Äpfel                 |
| 1 EL Butter              | 1 Zitrone                 | 1 TL Puderzucker        |
| 1 Gemüsezwiebel          | 3 EL Öl                   | 8 Scheiben Pumpernickel |
| 2 EL Zuckerrübensirup    | 2 Stiele Majoran          | 1 Muskatnuss            |
| 250 ml Öl                | Mehl                      | Pfeffer                 |
| Salz                     | Butter                    |                         |

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe mittelfein reiben. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und die Kartoffelmasse hineingeben, kräftig ausdrücken und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Nun zu den feingeraspelten Kartoffeln die Eier, das Mehl und die Zwiebeln dazugeben und das Ganze gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben, etwas flachdrücken und schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Reibekuchen kurz zum Abtropfen auf Küchentrepp legen und warm halten, bis serviert wird. Die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Einen Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Puderzucker dazusieben und leicht karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben darin von jeder Seite etwa drei Minuten braten. Die Gemüsezwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in zwei Esslöffeln Öl anbraten. Bei mittlerer Hitze gar dünsten. Mit etwas Salz würzen. Die Blutwurst pellen, schräg in Scheiben aufschneiden und beidseitig leicht mit Mehl bestäuben. In einer weiteren Pfanne das übrige Öl erhitzen und die Blutwurstscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig ausbacken. Den Pumpernickel nach Belieben mit Butter bestreichen. Die Reibekuchen auf dem Pumpernickel verteilen, dann die Apfelscheiben, die gebratene Blutwurst und zum Schluss die Zwiebeln daraufgeben. Mit frischem Majoran garnieren und nach Belieben mit Zuckerrübensirup beträufeln.

Horst Lichter am 05. Februar 2011