

# Himmel und Äd mit Blutwurst

## Für 4 Personen

2 Äpfel	1 reife, mittelfeste Birnen	1 Zitrone (Saft)
2 EL Zucker	Mark einer Vanilleschote	4-6 Kartoffeln, mehlig.
200 ml Milch	2 EL Butter	Salz
weißer Pfeffer	8 kleine Blutwürste	3 EL Mehl
1 EL Butterschmalz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Dann mit der Milch und Butter stampfen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel und Birnen schälen und in Stücke schneiden. Dann in Wasser mit Zucker und Zitronensaft für ca. 5 min. kochen, so dass sie noch etwas Biss haben. Abschütten, das Vanillemark mit dem Obst verrühren und das Ganze unter das Kartoffelpüree heben.

Die Blutwürste aufschneiden, in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf den Schnittflächen kross ausbacken. Anschließend mit Himmel und Äd anrichten.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020