

# Himmel und Erde

## Für 4 Portionen

|                 |                        |                       |
|-----------------|------------------------|-----------------------|
| 1 kg Kartoffeln | 800 g Äpfel            | 2 rote Zwiebeln       |
| 3 El Öl (30 g)  | 1 Glas Wasser (200 ml) | 1 Glas herber Cidre   |
| Salz            | frischer Oregano       | 300 g Schinkenknacker |

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. In eine großen Deckelpfanne zwei El Öl geben, Kartoffelscheiben darin schwenken, Oregano dazugeben und mit heißem Wasser angießen. Salzen und 12 bis 15 Minuten garen.

Währenddessen die gewaschenen Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Auf die Kartoffeln geben und mit Cidre angießen. Weitere vier Minuten garen.

Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen und darin die Zwiebelscheiben anbräunen.

Die Schinkenknacker nach Wunsch erhitzen, dann in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelscheiben zu dem Gericht servieren.

### Tipps:

Eintöpfe entstanden in den Küchen der Armen aus einfachen, regionalen Zutaten oder auch Resten. Das Ergebnis waren fantasievolle, schmackhafte Speisen, die oft zu Nationalgerichten avancierten. Lassen auch Sie bei 'Himmel und Erde' Ihrer Kreativität freien Lauf und variieren Sie die Zutaten: Anstelle von Äpfeln können Sie beispielsweise auch Birnen nehmen, an Stelle von Oregano würzen Sie mit Majoran, mit etwas Thymian oder am Schluss mit ein paar Blättern frischer Zitronenmelisse. Gut schmeckt auch eine scharfe Variante mit frischer gehackter Brunnenkresse, mit Löwenzahn oder Rukola.

Kinder lieben 'Himmel und Erde' oft mit betont süßer Note. Verzichten Sie dann auf die Kräuter und auf den alkoholhaltigen Cidre. Würzen Sie stattdessen mit einer Prise Zucker und Zimt, mit Apfelsaft statt Apfelwein.

Im Rheinland, der Heimat von 'Himmel und Erde', werden Äpfel und Kartoffeln zusammen gestampft. Dazu werden traditionell nicht Schinkenknacker, sondern gebratene Blutwurst-Scheiben serviert. Auch mit den Zwiebeln gebratener Speck ist beliebt.

Natürlich lässt sich das Gericht auch für Vegetarier zubereiten: Anstelle von Knacker, Blutwurst oder Speck schmeckt hauchdünn gehobelter Parmesan zu Äpfeln und Kartoffeln überraschend gut.

test März 2003