

Himmel und Erde

Himmel und Erde ist deutsche Hausmannskost: Die Kombination aus cremigem Kartoffelpüree, fruchtigen Apfelspalten und herzhafter Blutwurst begeistert schon seit Jahrhunderten. Dieses traditionelle Rezept bringt den deftigen Klassiker einfach und geling sicher auf den Teller – verfeinert mit goldbraunen, in Butter geschmolzenen Zwiebelringen als perfektem i-Tüpfelchen.

Kochutensilien

- Topf
- Pfanne

Zutaten

Für das Kartoffelpüree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- ca. 150 ml warme Milch oder Sahne
- Salz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frischer Muskat gerieben

Für die Apfelspalten:

- 4 süß-säuerliche Äpfel z. B. Boskoop oder Elstar
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft
- Optional: 1 TL Zucker und eine Prise Zimt

Für Blutwurst & Zwiebeln:

- 4 Ringe gute Blutwurst oder Flönz
- 3 große Zwiebeln
- 2 EL Butter zum Anbraten
- Etwas Mehl zum Bestäuben der Zwiebeln, falls knusprig gewünscht
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffelpüree zubereiten

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen.

Die Milch und die Butter erwärmen. Die Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die warme Milch-Butter-Mischung unterrühren, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Äpfel zubereiten

Die Äpfel waschen, viertel, entkernen und in Spalten schneiden. Direkt mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelspalten darin bei mittlerer Hitze weich dämpfen (nach Wunsch mit etwas Zucker und Zimt verfeinern).

Zwiebeln & Blutwurst anbraten

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Wer sie besonders knusprig mag, wendet sie leicht in etwas Mehl.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und weich schmoren. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Blutwurstscheiben vorsichtig in der verbliebenen Zwiebelbutter bei milder Hitze erwärmen (nicht zu heiß anbraten, da sie sonst aufplatzt). Alternativ traditionell in heißes Wasserbad (nicht kochend) durchziehen lassen.

Anrichten

Das heiße Kartoffelpüree auf den Teller geben.

Die gedämpften Apfelspalten und die warme Blutwurst daneben anrichten.

Großzügig mit den geschmolzenen Zwiebelringen toppen und sofort heiß servieren.