

# Himmel & Erde



## Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 400 g schnittfeste Blutwurst
- 2-3 Äpfel
- 1 El Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- ca. 150 ml Milch
- 2 EL Butter
- 1 Prise Zimt
- Muskat
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und im gesalzenem Wasser ca 25 Minuten garen.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in mundgroße Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt und etwas Wasser ca. 5 Minuten weich dünsten.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe hobeln. Von der Blutwurst die äußere Schale abziehen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe ca. 6 Minuten hellbraun braten. Herausnehmen. Blutwurst in die heiße Pfanne geben und anbraten, Zwiebelringe bis auf einige wenige, wieder hinzugeben und kurz weiter braten.

Die fertig gegarten Kartoffeln abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Butter und Milch erhitzen und zu den Kartoffeln geben. Salz, Pfeffer und Muskat hineingeben und alles gut zerstampfen und mit einem Holzlöffel rühren. Zum Schluss die Apfelspalten unterheben.

Das Kartoffelpüree auf den Teller geben, die Blutwurst neben dem Püree platzieren. Die übrigen Zwiebelringe oben auf legen und wer noch ein, zwei Apfelspalten übrig hat gibt sie in die Blutwurst hinein.