

Himmel und Erde mit Speck und Blutwurst

Kategorien: Gemüse, Kartoffel

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Mehlige Kartoffeln
1	kg	Säuerliche Äpfel
		Wasser,
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
125	Gramm	Stark durchwachsener Brustspeck
750	Gramm	Blutwurst
40	Gramm	Bratfett
		Margarine oder Butter

Anleitung:

Kartoffeln und Äpfel schälen und in große Würfel schneiden, bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen. In einen größeren Topf zunächst die Kartoffeln schichten, danach die Äpfel draufgeben. Mit etwas Salzwasser angießen, so dass die Kartoffeln bis zur Hälfte bedeckt sind. Die Äpfel aus der Mühle pfeffern. Den Topf zudecken und alles bei nicht zu starker Hitze etwa 25 min köcheln. Inzwischen den Speck fein würfeln und auslassen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und diese im gewünschten Fett braten.

Die fertig gekochten Kartoffeln und Äpfel nur ganz sacht zerstampfen, damit eine gewisse Verbindung entsteht, jedoch nicht zu Mus quetschen. Dabei den Speck mit dem ausgelassenen Fett einarbeiten. Gegebenenfalls nachwürzen. Auf eine Platte oder in eine flachere, weite Schüssel geben und die Blutwurstscheiben darauf verteilen.

Quelle:

3 SAT
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann