

Rezept Himmel und Erde

Zutaten:

$\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser
Zucker
Salz
 $\frac{1}{4}$ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
750 g mittelgroße Kartoffeln
750 g Kochäpfel
125 g magerer Speck
1 mittelgroße Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ TL Apfelessig
Butter
500 g Blutwurst

Zubereitung:

Himmel und Erde ist eine Art Apfel-Kartoffelbrei, der meistens mit gebratener Blutwurst serviert wird. Himmel steht für Äpfel und Äd (Erde) für Kartoffeln.

Zuerst die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln.

Nun das Wasser in einen Topf gießen, etwas Zucker, einen halben TL Salz, schwarzen Pfeffer sowie die Kartoffeln und Äpfel hineingeben.

Das Wasser zum Kochen bringen, den Deckel auflegen und bei mittlerer Hitze solange kochen lassen, bis die Kartoffeln und Äpfel gar sind aber nicht auseinander fallen.

In der Zwischenzeit den Speck würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er schön braun und knusprig ist. Herausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in das verbliebene Speckfett geben und ebenfalls bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden so lange schmoren lassen, bis sie weich und hellbraun sind.

Kurz vor dem Servieren je einen halben Teelöffel Salz und Essig unter die Kartoffeln und Äpfel rühren und nach Belieben ein Stück Butter. Abschmecken.

Den Apfel-Kartoffelbrei in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Den Inhalt der Pfanne mit den Zwiebelringen und dem Speck darüber geben. Dazu schmeckt gebratene Blutwurst.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Regionalen Rezepten