

Martina Kömpel
Himmel und Erd

Mittwoch, 4. Oktober 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

500 g	Kartoffeln, vorwiegend fest kochend
etwas	Salz
2	Birnen
1/2	Zitrone
2 EL	Zucker
3	Äpfel
500 g	Blutwurst
3 EL	Butter
4 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
etwas	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten weich garen.
2. Die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen.
3. Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und auflösen, die Birnenstücke zugeben und zu Mus einkochen, dann zu einem Püree mixen.
4. Die Äpfel waschen, mit einem Apfелentkerner das Kerngehäuse ausstechen. Dann den Apfel in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.
5. Die Blutwurst ebenfalls in 1 cm starke Scheiben schneiden.
6. Dann mit einem Ausstechring, der den Durchmesser der Blutwurst hat, die Apfелringe ausstechen. Die Blutwurstscheiben in die vorbereiteten Apfелringe einsetzen. Das ausgestochene Fruchtfleisch der Äpfel fein schneiden.
7. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen.
8. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die feinen Apfелstücke darin andünsten.
9. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Blutwurstapfелscheiben darin von beiden Seiten jeweils ca. 2-3 Minuten braten.
10. Die Kartoffeln zerstampfen, dabei restliche Butter unterarbeiten. Die Stampfkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Hilfe eines Anrichters zu vier Scheiben formen. Jeweils den Ring abziehen.
11. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten.
12. Je einen Kartoffelkreis anrichten und die Apfелwürfel darüber streuen. Daneben fächerförmig die Apfел-Blutwurstscheiben überlappend legen. Das eingekochte Birnenmus dazu reichen.

Pro Portion: 775 kcal / 3240 kJ
45 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 56 g Fett