

Sören Anders
Würziger Bratapfel mit gebratener Blutwurst
und Kartoffelpüree

Freitag, 6. November 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

Für die Bratäpfel:

2	rote Zwiebeln
3 EL	Butterschmalz
60 g	Weiß- oder Graubrot
4	säuerliche Äpfel, mittelgroß
3 Zweige	Thymian
60 g	Camembert
50 g	Doppelrahm-Frischkäse
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Butter



Für das Kartoffelpüree:

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
etwas	Salz
200 ml	Milch
80 g	Butter
1 Prise	Muskat

Für die Blutwurst:

350 g	Blutwurst, geräuchert
3 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für die Bratäpfel die Zwiebeln schälen, fein schneiden.
2. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun rösten.
3. Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.
5. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

7. Äpfel abbrausen, trockenreiben und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Kerngehäuse großzügig ausstechen oder schneiden, dabei die Böden nicht mit durchstechen.
8. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
9. Den Camembert fein würfeln und mit Frischkäse, Thymian, Zwiebeln und Brotwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, mit der Käse-Brot-Mischung füllen. Die Butter schmelzen, die Äpfel damit bestreichen.
11. Die Äpfel auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.
12. Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
13. Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.
14. Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Braune Butter untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken, warm stellen.
15. Die Blutwurst ggf. aus der Hülle lösen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben.
16. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Blutwurststücke darin von beiden Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
17. Die Bratäpfel mit dem Kartoffelpüree und der Blutwurst servieren.

Pro Portion: 1080 kcal / 4530 kJ
51 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 88 g Fett