

Himmel und Erd mit Blutwurst



Rezept: 0071

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.3.6. Hauptspeise mit Schwein

Kartoffel, Obst, Wurst,

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffel schälen und in Stücke schneiden und in einen Topf mit gesalzenem Wasser garkochen. Öl zum Frittieren auf 170 Grad bringen und die Milch lauwarm erwärmen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Zwiebel schälen in Ringe schneiden und ebenfalls beiseitestellen. Von der Blutwurst die Pelle entfernen und in dicke Scheiben schneiden.

Zum Schluss den Apfel schälen und in Scheiben schneiden, danach das Kerngehäuse ausstechen und die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln, so dass sie nicht braun werden.

Sind die Kartoffeln gar, dann diese durch ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben, ein wenig Milch angießen und die Kartoffelmasse unter Zugabe von ca. 50 g Butter stampfen, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. Ist der Stampf zu trocken dieses mit weiterer Zusage von Milch ausgleichen. Abschmecken mit Salz und weißen Pfeffer und warmhalten.

Die Zwiebelringe mehlieren in den Frittierfett Rückgabe auspacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und warmhalten. Die Speckwürfel in einer Pfanne ausbraten und ebenfalls auf einem Küchentuch abtropfen lassen und warmhalten. Die Blutwurst mehliert und in der zuvor benutzten Pfanne anbraten, bis sie geröstet sind. In einer weiteren Pfanne Butter geben und die Apfelringe darin ausbacken und mit Ahornsirup karamellisieren.

Zum Anrichten die einzelnen Zutaten schichtweise auf den Teller geben und mit den Speckwürfeln bestreuen.

Zutatenliste für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig
1 Zwiebel, weiß
2 Äpfel z. B. Boskop
1 EL Ahornsirup
1 EL Zitronensaft
200 g Blutwurst
120 g Bauchspeck, luftgetrocknet
90 g Butter
150 ml lauwarmer Milch
Öl zum frittieren
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer und Zucker