

# Himmel un Äd

# Eintopf

Vorbereitungszeit: 30 Minuten  
Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunden

ZUTATEN / Portionen		4	6
Kartoffel mehlig kochend	g	1000	1500
Butter	g	50	75
Milch	ml	250	375
Äpfel (Boskop, Braeburn)	St	6	9
Zucker	EL	3	5
Schalotten	g	500	750
Blutwurst (Ring zu ca. 800 g) <sup>1</sup>	St	1	1½
Schmalz, Olivenöl		etwas	
Saft einer Zitrone			
Mehl		etwas	
Salz, Muskat			

## VORBEREITEN:

1. Kartoffeln für Salzkartoffeln schälen.
2. Milch erhitzen.
3. Äpfel schälen und das Kerngehäuse herausnehmen. Danach klein würfeln.
4. Schalotten in Streifen schneiden.
5. Blutwurst pellen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

<sup>1</sup> Alternativ grobe Bratwurst, Panhas, Wurstebrot, Leberbrot

## ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln kochen, zerstampfen und diese mit erhitzter Milch und Butter mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz, Muskat und einem kleinen Schuss Olivenöl abschmecken.
2. Apfelwürfel mit Zucker, Zitronensaft und ganz wenig Wasser weich kochen und anschließend unter die gestampften Kartoffel heben.
3. Schalottenstreifen goldgelb rösten.
4. Blutwurstscheiben in Mehl wälzen und in Schmalz beidseitig knusperig braten.
5. Portionsweise Püree auf Teller verteilen. Blutwurst und geröstete Schalotten darüber geben.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			