Himmel und Erde

(2 Portionen)

500 g Kartoffeln
500 g Äpfel
Zucker
Zitronensaft
50 g Speck
1 große Zwiebel
250 g Blutwurst
Öl zum braten

- Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen.
- Die Äpfel schälen, achteln und entkernen und in einem Viertel Liter Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft in 10 bis 15 Minuten gar kochen.
- Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren, in Ringe schneiden, zu den Speckwürfeln geben und kurz anbraten.
- Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten.
- Die garen Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben.
- Die Äpfel abgießen und mit zu den Kartoffeln geben.
- Mit einem Kartoffelstampfer die Himmel und Erde - Masse grob zerstampfen.
- Von den angebratenen Zwiebelringen und den Speckwürfeln etwas zum garnieren beiseite stellen, den Rest in die Himmel und Erde - Masse geben und noch einmal durch stampfen.

Angerichtet wird mit der Blutwurst und den beiseite gestellten Speck–Zwiebelringen.