



Himmel und Erde mit Blutwurst

Der Himmel steht für die Äpfel an den Bäumen, die Erde für die Kartoffeln, die in vielen Regionen Deutschlands Erdäpfel genannt werden. Das Gericht ist seit dem 18. Jahrhundert vom Rheinland bis in die Regionen der heutigen nördlichen Bundesländer bekannt. Auch in den Niederlanden kennt man das Gericht als "hete bliksem" (heisse Blitze).

Himmel und Erde wird traditionell meistens als Beilage zu deftigen Würsten angerichtet, zum Beispiel zu Blut- oder Leberwurst, sie taugt aber auch als unkonventionelle Beilage zu vegetarischen Gerichten, wie einem kräftigen Ragout aus Wurzelgemüsen. Dazu passen gut geröstete Zwiebelringe in jedem Falle gut.

Zutaten (1 Portion)

150g	Kartoffeln
100g	säuerlicher Apfel, z.B. Boskoop
5cl	Milch
20g	Tafelbutter
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1	Zwiebel, ca. 50g
1/2Tl	Mehl
	Bratbutter
1	Blutwurst

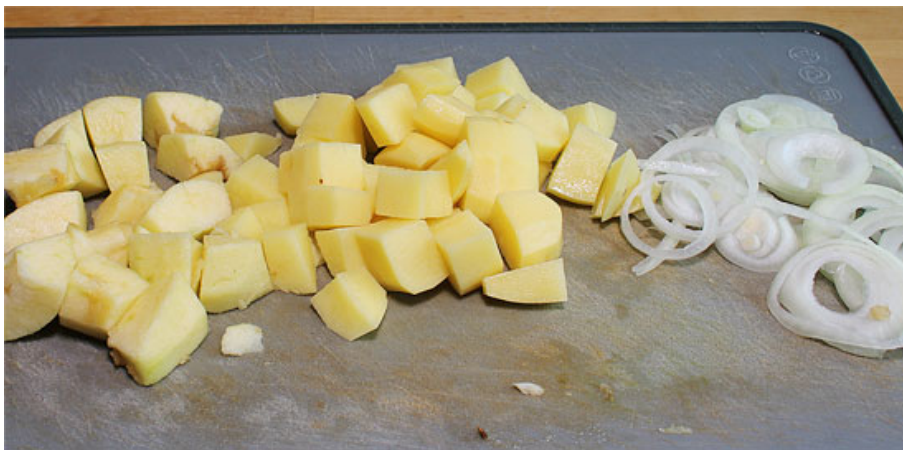
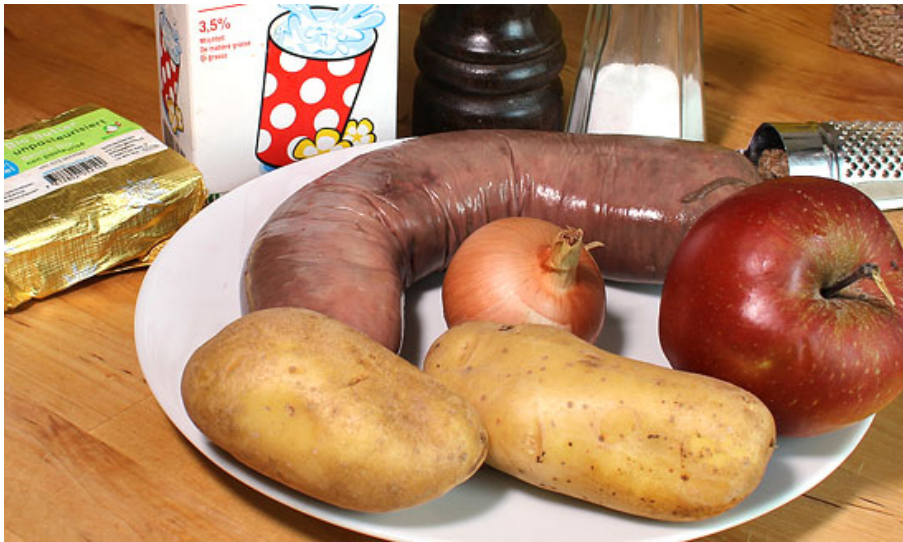
Zubereitung

Kartoffel und Apfel schalen, Apfel entkernen. Beide zu Würfeln schneiden. Zusammen im Dampfsieb weich garen (ca. 25 - 30 Minuten). Die Apfelstücke können auch 10 Minuten nach den Kartoffel zugegeben werden.

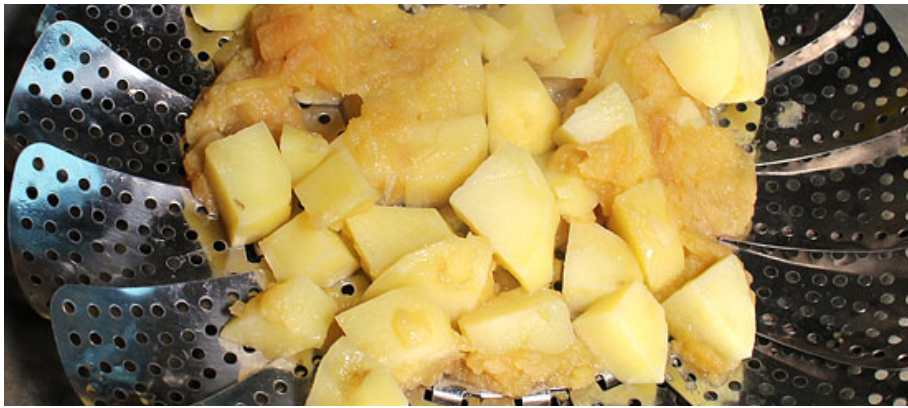
Blutwurst je nach Grösse 20 - 30 Minuten im 80° heissen Wasser ziehen lassen.

Zwiebel zu Ringen schneiden und bemehlen. In Bratbutter langsam anrösten (ca. 10 Minuten).

Kartoffel und Apfel ausdampfen lassen. Milch zusammen der Tafelbutter aufwärmen, aber nicht kochen. Kartoffel und Apfel durch die Kartoffelpresse zur Buttermilch pressen. Mit einer Holzgabel gut verrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.







Kartoffel und Apfel ausdampfen lassen



