



Himmel und Äd

Kartoffel-Apfel Stampf

1 kg Kartoffeln

3 Stück(e) Äpfel (Säuerlich)

100 ml Sahne oder Milch

1 Prise(n) Salz

1 Teelöffel Kräutersalz Provence

Blutwurst-Pfanne

400 g Blutwurst in Scheiben

2 Stück(e) Äpfel (Säuerlich)

2 Stück(e) Zwiebeln

2 Esslöffel Butter

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Himmel und Äd

1.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 15–20 Minuten weich kochen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2.

Wenn die Kartoffeln fast gar sind, die Apfelstücke und Zucker zugeben und weitere 5 Minuten mit garen. Das Wasser abgießen, dann alles grob zerstampfen. Die Sahne zugeben und mit Kräutersalz der Provence abschmecken.

3.

Die Zwiebeln in feine Ringe, die Äpfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne Butter erhitzen.

4.

Zuerst die Zwiebeln goldbraun anbraten, dann die Apfelspalten dazugeben und kurz mit braten.

5.

Zum Schluss die Blutwurst Scheiben hinzufügen und krossbraten, bis sie außen leicht karamellisiert sind.