

Himmel und Erde mit rheinischer Blutwurst

Zutaten für den Kartoffelstampf (für 3 Personen):

- 480 g mehlig-e Kartoffeln
- 100 g Butter
- Salz
- Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser weichkochen, das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Die Butter dazugeben und zu einem lockeren Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und warmhalten.

Zutaten für das Apfelmus:

- 3 säuerliche Äpfel

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen und das Wasser komplett verkochen lassen. Etwas ausdampfen lassen und mit einem Stampfer zu Kompott verarbeiten.

Zutaten für das Topping:

- 9 Schalotten
- 50 g Butter
- 3 Stängel Blatt Petersilie

Schalotten schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter knusprig rösten. Darauf achten, dass die Butter nicht zu dunkel wird. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Zutaten für die Blutwurst:

- 180 g Blutwurst
- 1 EL Weizenmehl
- 80 ml Bratöl

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Öl braten.

Anrichten:

Den Kartoffelstampf und das Apfelkompott auf Teller geben. Blutwurst danebenlegen und mit Zwiebeln und Petersilie garnieren. Etwas Bratfett darüber träufeln.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 28.01.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen