

Himmel und Erde mit Salsiccia und Flower Sprouts

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 Äpfel
- 2 EL Apfelgelee
- 3 EL Butter
- 12 Flower Sprouts
- 4 Salsiccia-Würste
- 2 Schalotten
- 100 ml Milch
- 12 Cherry-Tomaten

Kartoffeln waschen, schälen, in kaltem Salzwasser aufsetzen und 20 Minuten kochen.

Äpfel putzen, würfeln und kurz in Butter anbraten. Das Gelee dazugeben und noch einmal scharf anbraten.

Die Flower Sprouts am Strunk einschneiden, kurz in etwas Butter anschwitzen, dann einige Esslöffel vom Kochwasser der Kartoffeln dazugeben und mit Deckel 10 Minuten dünsten.

Die Würste einschneiden und die Pelle abziehen. Das Brät in eine Pfanne krümeln und scharf anbraten.

Schalotten schälen und würfeln. Die fertigen Kartoffeln aus dem Topf nehmen, den Topf ausspülen, etwas Butter hineingeben und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Die Milch hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Kartoffeln dazugeben und mit einem Stampfer zerdrücken. Cherry-Tomaten vierteln und unterheben.

Alles abschmecken und zusammen anrichten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 10.02.2023

Koch/Köchin: Dave Hänsel

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