Artikel vom 02.10.2019 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:49 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/himmel-un-aeaed

Himmel un Ääd

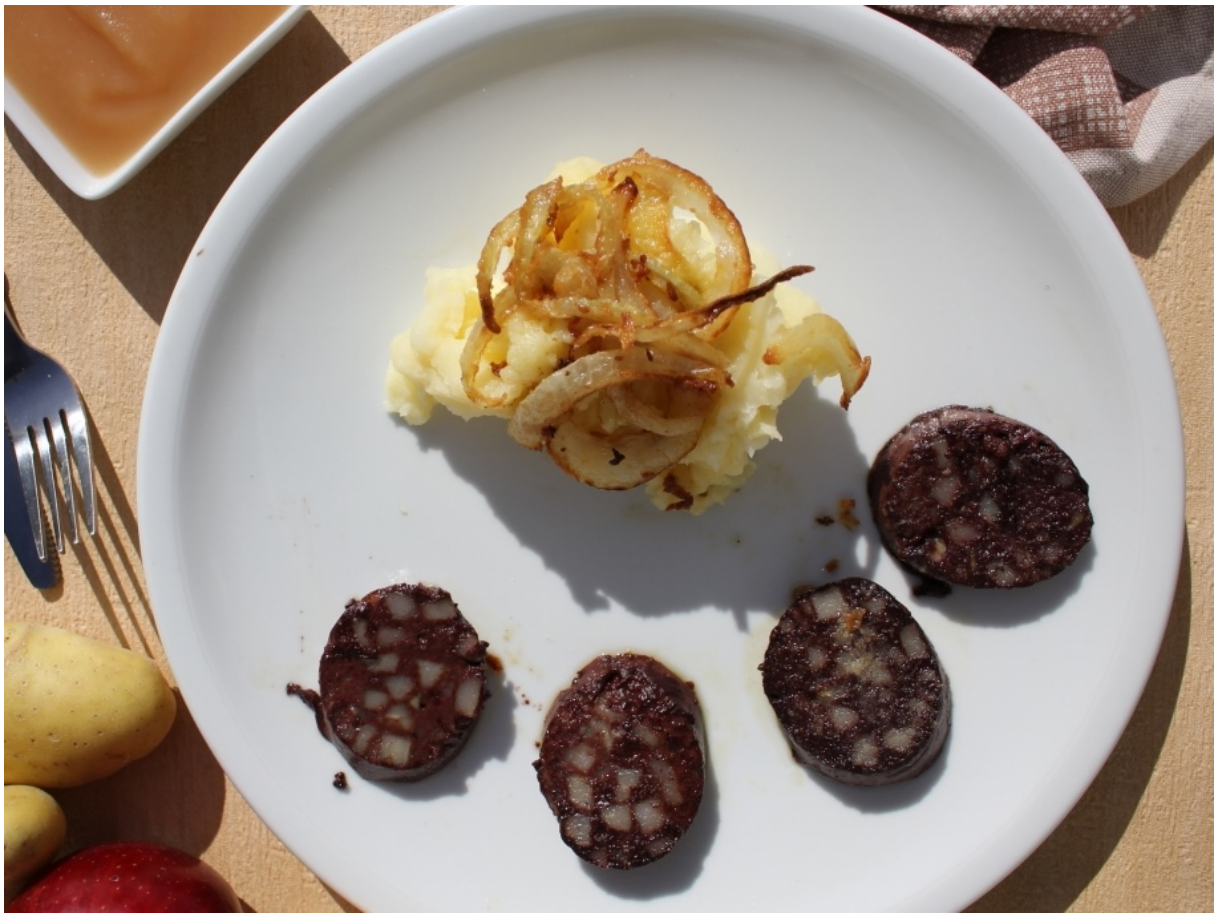


Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

Zutaten (für 4 Personen):
Für das Püree:
1 kg mehlig kochende Kartoffeln,
250 ml Milch,
6 EL Butter,
Salz.
Für die Blutwurst:
16 Scheiben Blutwurst,
Mehl,
2 EL Öl,
5 Zwiebeln,
300 g Apfelmus.

Zubereitung:
Kartoffeln schälen, würfeln, im Salzwasser gar kochen. Inzwischen Blutwurst pellen, in Scheiben schneiden, in Mehl wenden. Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden, ebenfalls in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Blutwurstscheiben und Zwiebeln darin braten.

Kartoffeln abgießen, mit Milch und Butter zerstampfen, würzen. Kartoffelpüree mit Blutwurstscheiben, Zwiebeln und Apfelmus anrichten und servieren.