



Himmel und Erde

500 g Äpfel
(„Himmel“)

500 g Kartoffel
(„Erde“)

Essig und Zucker

1 kleine Zwiebel

100 g Speckwürfel

250 g grobe

Leberwurst

Mehl zum

Bestäuben

Schmalz

Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und in Wasser mit etwas Salz kochen. Wenn sie fast weich sind, die geschnittenen Äpfel begeben und beides zusammen dünsten. Mit etwas Essig und Zucker abschmecken. Leberwurst in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in Schmalz/ Öl anbraten. Zum Anrichten Zwiebelringe braun anrösten, Speckwürfel dazugeben.

Köstliche Variante:

Äpfel in Spalten schneiden und mit 2 Essl. Ahornsirup karamellisieren. Aus Kartoffeln Sahnepüree herstellen: Kartoffeln ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann in Alufolie für 40 Minuten bei 150 Grad garen und durch Kartoffelpresse drücken. 200 g Sahne und 100 g Butter einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und mit der Kartoffelmasse verrühren. Dann kräftig mit Schneebesen schlagen. Zum Schluss 100 g Sahne schlagen und unterheben. Äpfel, Püree und gebratene Leberwurst getrennt anrichten.