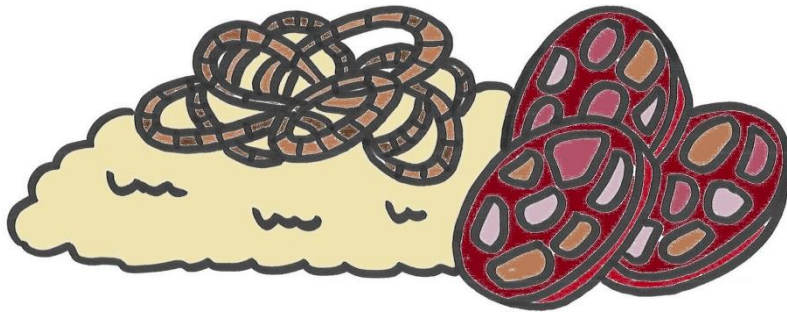


Himmel un Ääd

„Himmel un Ääd“ ist ein uraltes Rezept mit Kartoffeln, Äpfeln, Zwiebeln und Blutwurst. Op kölsch gesaht: met Ääpel, Ääpel, Öllig un Blodwoosch.



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln

1 kg Elstar Äpfel

Öl zum Braten

2 Zwiebeln

Zucker und Salz

Ein Ring geräucherte Blut

Kartoffeln und Äpfel schälen und grob würfeln. Die Kartoffeln mit wenig Wasser aufsetzen und halb garen.

Dann die Apfelstücke mit wenig Wasser aufsetzen und kurz kochen. Achtung: Äpfel sind viel schneller gar als Kartoffeln. Äpfel mit Zucker und Kartoffeln mit Salz würzen.

Danach Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Pfanne leicht bräunen.

Kartoffeln solange kochen, bis sie zerfallen. Eventuell noch Wasser zugeben, und dann mit dem Kartoffelstampfer zu Mus stampfen.

Zwiebeln in der Pfanne braten.

Die Blutwurst in nicht zu feine Stücke schneiden, in Mehl wenden und in Öl anbraten – Vorsicht: auf keinen Fall zu lange! Himmel un Ääd heiss essen.

