

# Himmel und Erde (mit Stampfkartoffeln, für ca. 10 Personen)

2000 g	<a href="#">Kartoffeln</a>
175 ml	Milch
200 ml	Sahne
20 g	Butter
	<a href="#">Salz</a>
	Muskat, Salbei, Rosmarin, Thymian (frisch)
	Olivenöl
10	<a href="#">Äpfel</a>
20 g	Butter
2-3 Prise(n)	Zucker
10	Schalotten oder Zwiebeln
	Öl zum Braten
2 1/2 Ringe	Blutwurst
Ca. 5 EL	Mehl
	Pfeffer

---

## **Zubereitung (Arbeitszeit: ca. 45 Min)**

### **Kartoffelstampf**

Kartoffel schälen und schneiden

mit Milch und Sahne, Butter, Olivenöl, Salbei, Rosmarin, Thymian aufsetzen.  
Dann ca 20 Min köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

Als nächstes stelle eine Schüssel auf den Tisch lege ein Sieb darauf,  
gieße die Kartoffeln durch das Sieb ab, sodass sich die Milch-Sahne in der Schüssel unten sammelt.

Salbei, Rosmarin und Thymian entfernen.

Am Ende gebe die Kartoffeln zurück in den Topf, etwas trocken dämpfen,  
stampfe die Kartoffel mit der Milch-Sahne.

Abschmecken mit Salz und Muskat.

### **Äpfel**

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Butter und Zucker erhitzen,  
die Apfelstücke darin schwenken und leicht Farbe nehmen lassen.

### **Schalotten oder Zwiebel**

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden.

Diese in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Blutwurst**

Blutwurst abziehen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel in dem Mehl wenden  
(damit sie beim Braten Farbe annimmt). Nun in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten.  
Mit Pfeffer würzen.

### **Anrichten:**

Die Stampfkartoffeln in die Mitte des Tellers geben, die Apfelstücke darüber verteilen.  
Die Blutwurst seitlich anlegen und mit den Zwiebeln garnieren.