

# Himmel und Ääid

## SIE BRAUCHEN

### Für die Blutwurst

- einen halben Ring Blutwurst, etwas Paniermehl und ca. 80 g Butter

### Für die Apfelringe

- einen Apfel, ca. 50 g Butter und eine gute Prise Zucker

### Für die Zwiebelscheiben

- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 500 g Kartoffeln (fest kochend)
- 2 Eier
- 3–4 Esslöffel Mehl
- Salz, Pfeffer und eine kleine Prise Muskat
- Öl, Butter oder Butterschmalz zum Braten

## ZUBEREITUNG

### BLUTWURST

Der halbe Ring Blutwurst wird in 2 Stücke geteilt, und diese werden nochmal der Länge nach durchgeschnitten. Jetzt haben Sie 4 dicke Stücke Blutwurst. Die Blutwurststücke werden nun in Paniermehl gedrückt, so dass sie ringsum mit Paniermehl bedeckt sind. Nun werden die panierten Stücke in einer Pfanne mit ausgelassener Butter langsam angebraten. Beim Wenden der Blutwurst müssen Sie sehr vorsichtig sein, da die Wurst leicht zerbröselt.

### APFELRINGE

Einen Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Suchen Sie sich die 4 schönsten Scheiben aus der Mitte aus und braten Sie diese in der zerlassenen Butter an. Wenn die Apfelscheiben etwas weich geworden sind und Farbe bekommen haben, bestreuen Sie die Scheiben mit etwas Zucker und braten sie nochmals kurz von beiden Seiten.

### ZWIEBELRINGE

Die beiden Zwiebeln werden geschält und in feine Ringe geschnitten. Nun braten Sie die Zwiebelringe in der restlichen Butter der Apfelringe an.

### KARTOFFELRÖSTI

500 g Kartoffeln schälen, grob raspeln und danach die Kartoffelmasse in einem Küchentuch gut ausdrücken. Kartoffelraspel in eine große Schüssel geben, die Eier und das Mehl untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und so lange durchkneten, bis sich alles gut verbunden hat und keine Reste vom Kartoffelwasser mehr zu sehen sind. Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Rösti von beiden Seiten anbacken. Wenn die Rösti ganz leicht Farbe bekommen haben, bei geschlossenem Deckel mit reduzierter Hitze auf beiden Seiten noch ca. 10–15 Min. garen.

## JETZT WIRD ALLES SCHÖN GESCHICHTET.

Das Rösti macht den Anfang. Dann die gebratene Blutwurst darauflegen und die Apfelscheibe auf der Blutwurst platzieren. Den krönenden Abschluss machen die Zwiebelringe.



*Am Anfang  
schuf Gott  
Himmel und Erde*

1. Mose 1,1