



## Rheinland: Himmel und Äd

Was fürs Ruhrgebiet die Currywurst, ist für das Rheinland Himmel und Äd. Für die lange Nacht kocht es Spitzenkoch Alexander Wulf.

### Das Rezept

von Alexander Wulf

### Die Zutaten

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend, geschält und klein geschnitten
- 70 g Butter
- 250 ml Milch
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat
- 5 feste Äpfel, süßsauer, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Ring Blutwurst
- 1 EL Schmalz
- Saft einer Zitrone
- etwas Mehl

### Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser garen. Milch mit Butter und Gewürzen aufkochen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln in die Milch pressen und mit einem Gummischaber gut und rasch verrühren.

Einen Esslöffel Butter in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Zucker und Äpfel dazugeben. Alles mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit etwas Thymian verfeinern.

Zwiebeln in einer heißen Pfanne in Schmalz goldbraun anbraten. Mit Thymian verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit geschnittener Petersilie abrunden.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in etwas Mehl wenden und im Schmalz knusprig braten.

Das Püree mittig auf den Teller geben, die Blutwurst darauf setzen, mit Zwiebeln und Apfelscheiben anrichten und mit grobem Pfeffer abschmecken.