

## Informationen zur Sendung vom 10.10.2023

### Himmel und Ääd

Von Ulla Scholz

### Zutaten (für 4 Portionen)

#### Kartoffelmasse

1 kg Kartoffeln (mehlige Sorte)  
100 g Butter  
150 ml Milch  
Muskat  
Salz

#### Äpfel

250 g Äpfel  
1 EL Butter  
Prise Zucker

#### Zwiebelringe

150 g Zwiebeln  
3 – 4 EL Mehl  
Paprikapulver  
Salz  
500 ml Pflanzenöl zum  
Frittieren

#### Blutwurst

100 g Blutwurst pro  
Portion

#### Außerdem

Frische Blattpetersilie  
80 g Butter

### Zubereitung

Für die Kartoffelmasse die Kartoffeln schälen, halbieren und in gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen.

Währenddessen die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten teilen. Die Apfelstücke in Butter rundum anbraten und mit etwas Zucker bestäuben. Zur Seite stellen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Mit Paprikapulver würzen, dann in Mehl wenden. Pflanzenöl auf 170 Grad erhitzen und die Zwiebelringe in drei bis vier Portionen ausbacken. Das Gemüse auf Küchenkrepp legen, damit überschüssiges Fett abtropfen kann.

Die Blutwurst in fingerdicke Scheiben portionieren. Alle Exemplare auf Backpapier legen und unter der Oberhitze des Grills circa 8 Minuten gratinieren.

Die Petersilie hacken und in einem kleinen Topf etwas Butter schmelzen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Die Butter und etwas Milch zugeben, mit Muskat würzen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

### Anrichten

Die Äpfel unterheben und die Kartoffel-Apfel-Masse auf Tellern verteilen. Mit 3 – 4 Blutwurstscheiben belegen und ein wenig flüssige Butter drüber geben. Die Röstzwiebeln auftragen und mit Petersilie garnieren.

## Informationen zur Sendung vom 10.10.2023

### Himmel und Ääd

Von Ulla Scholz

### Ullas Küchentipps

#### Flönz braten

Blutwurst neigt beim Braten dazu, in der Pfanne auseinander zu fallen. Man sollte sie vorher auf jeden Fall in Mehl wenden. Viel einfacher geht das Ganze, wenn die Blutwurst im Backofen – unter der Oberhitzefunktion des Grills – einige Minuten röstet. Die Scheiben lassen sich nach dem Braten mit einer Palette problemlos herunterheben.

#### Röstzwiebeln

Selbstgemachte Röstzwiebeln schmecken wesentlich besser als industriell hergestellte Ware. Dabei ist zu beachten, dass die Zwiebelringe immer portionsweise in das heiße Öl getaucht werden, da ansonsten das Fett abkühlt. Hier ist auch Geduld gefragt. Es kann einige Minuten dauern, bis die Ringe schön knusprig sind.

Das Öl nach Gebrauch abkühlen lassen und durch ein Sieb und ein Mulltuch gießen. So werden kleinste Partikel herausgefiltert und wir können das Öl mehrmals zum Frittieren verwenden. Das Fett sollte allerdings nie höher als 170 Grad erhitzt werden. Dafür beim Frittieren am besten einen hohen Topf und ein Thermometer verwenden, wenn keine Fritteuse vorhanden ist.

#### Vegetarische Alternative

Wer keine Blutwurst mag oder vegetarisch unterwegs ist, kann die Wurst durch gebratenen Räuchertofu austauschen. Die Scheiben einfach in Mehl, Ei und zerbröselten Cornflakes panieren und in Pflanzenöl knusprig braten. Wem das zu viel Arbeit ist, der streut geröstete Walnüsse, viele Röstzwiebeln und Petersilie über den Kartoffel-Apfel-Stampf.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**