

Himmel und Äd mit Süßkartoffelpüree, geschmorten Rotweinzwiebeln und gedünstetem Apfel

Zutaten für 4 Personen

400g Blutwurst
500g Süßkartoffel
50g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss
4 große geschälte rote Zwiebeln
¼l Rotwein
¼l Portwein
Knoblauch
Thymian
Olivenöl
1/8l Kalbsjus
2 Stck Äpfel

Zubereitung:

Für das Süßkartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser sehr weich kochen. Abgießen und in die Rührmaschine geben. Auf mittlerer Stufe laufen lassen und die Butter zugeben. Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einer Kasserolle mit Olivenöl, Thymian und einer zerdrückten Zehe Knoblauch glasig anschwitzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und auf mittlerer Flamme so lange kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und die Zwiebeln weich sind. Die Kalbsjus zugeben und aufkochen.

Die Äpfel schälen und in Ringe schneiden. Die Äpfel können entweder in etwas Weißwein gedünstet werden oder auch im Dampfgarer gegart werden. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in etwas Öl knusprig braten.

Als Garnitur empfehle ich Pinienkerne und Thymian.