

Ärpel mit Schlat

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 250 g frischer magerer Speck
- 1 TL gekörnte Brühe
- 1 Kopf Endiviensalat
- 1 große Zwiebel
- 4 EL Weinessig
- 4 EL Öl
- Pfeffer
- 1/4 l Milch
- Muskat

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser garen. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden, ringsum hellbraun braten, mit 1/8 l Wasser ablöschen und mit gekörnter Brühe 20 Min. kochen. Den Salat putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Essig und Öl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Salat daruntermischen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, fein zerstampfen und mit dem Schneebesen locker aufschlagen. Dabei nach und nach die heiße Milch zufügen. Den Speck zugeben, und das Püree mit Muskat würzen. Den Endiviensalat unmittelbar vor dem Servieren unter das Püree ziehen.

Himmel und Erde

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 4 sehr große Äpfel (800 g)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 400 g Zwiebeln
- 50 g durchwachsener Speck, geräuchert
- 200 ccm Milch
- 1 EL Butter
- Muskat
- 400 g Blutwurst in Scheiben (jede 1 cm dick)

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser garen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zucker und Zitronensaft auf kleiner Flamme gar dämpfen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden, den Speck fein würfeln, knusprig ausbraten, die Zwiebeln darin hellgelb braten, dabei oft wenden.

Die Kartoffeln abgießen, dämpfen und zu Mus zerstampfen. Milch mit Butter, 1 TL Salz und Muskat erhitzen. Nach und nach zu den Stampfkartoffeln geben und mit dem Schneebesen gut verschlagen. Abschließend die weichen Äpfel zufügen und gut verrühren. Zwiebeln und Speckwürfel aus dem Bratfett heben, die Blutwurstscheiben hineinlegen und pro Seite 2 Min. braten. Himmel und Erde auf einer Platte anrichten, die Blutwurst darauflegen und mit den Zwiebeln bedecken.

A [redacted] b [redacted]

bedecken.

Bitte eintragen, die Inhaltsangaben und die dem Zähler zu
gebenden und die Seite 2 mit. Platen, Nummer und Seite und
und zweifeln Sie die dem Platten geben, die Inhaltsangaben
zusammen mit dem Zähler geben und die dem Zähler geben.
Bitte, 1 LG Seite und Nummer eintragen. Nummer und Seite
die Platten eintragen, Platten und die dem Zähler geben. Bitte
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.

100 € Inhaltsangaben zu schreiben (Seite 1 am Ende)

Nummer

1 LG Bitte

500 dem Zähler

20 € Inhaltsangaben zweifeln, zweifeln

100 € Zähler

1 LG Inhaltsangaben

1 LG Nummer

1 Seite Seite Seite (200 €)

Seite

800 € Platten

Zähler Seite 1 Platten:

Nummer und Seite

Zähler.

Den Inhaltsangaben eintragen, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
Bitte, 1 LG Seite und Nummer eintragen. Nummer und Seite
die Platten eintragen, Platten und die dem Zähler geben. Bitte
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.

Bitte, 1 LG Seite und Nummer eintragen. Nummer und Seite
die Platten eintragen, Platten und die dem Zähler geben. Bitte
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.
die dem Zähler geben, die dem Zähler geben, die dem Zähler geben.

Nummer

1/8 1 Zähler

Seite

1 LG 01

1 LG Inhaltsangaben

1 Seite Zähler

1 Kopf Inhaltsangaben

1 LG Inhaltsangaben Seite

320 € Inhaltsangaben zweifeln

Seite

1 KG Platten

Zähler Seite 1 Platten:

Seite und Seite

Offizielle Inhaltsangaben

4242 Res
226
1