

Himmel und Erde-hessisch

Zutaten:

300 g Blutwurst oder Wellwurst
200 g Kartoffeln, festkochend
100 g saure Äpfel
50 g Speckwürfel
2 x 100ml Weißwein
1 Zwiebel
1 rote Zwiebel
1 EL Apfelessig
2 x 1 EL Walnußöl
1 TL Apfelessig
Salz,
Pfeffer
Gemüsebrühe
Etwas Rauke
Puderzucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen. Dann heiß pellen und etwas abkühlen lassen. In feine Scheiben schneiden und lagenweise in eine Schüssel einschieben. Die einzelnen Lagen jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Apfelessig beträufeln.

Die Zwiebeln fein würfeln und mit den Speckwürfeln glasig andünsten, mit Apfelessig und dem Weißwein ablöschen. Mit dem Walnussöl und Salz und Pfeffer abschmecken. Eine mittelgroße heiße Pellkartoffel durch eine Kartoffelpresse pressen, unterziehen und etwas heiße Gemüsebrühe angießen. Dann über den Salat geben und leicht durchmengen und mit der restlichen Gemüsebrühe übergießen. Das ganze ziehen lassen.

Wenn die Brühe aufgesogen ist, nach und nach wieder heiße Brühe nachgießen bis der Salat eine sämige Konsistenz hat. Zum Schluss eine Handvoll Rauke, fein geschnitten, unterziehen. Den Salat in eine weitere Schüssel geben und nochmals etwas ziehen lassen.

Die Äpfel in feine Spalten hobeln, mit Puderzucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und

**mit Apfelessig und Weißwein ablöschen und mit
den Kartoffeln vermischen
Die rote Zwiebel fein würfeln und mit dem
Walnussöl noch warm über die Kartoffeln geben.
Den Kartoffelsalat mit Raukeblättchen und
Eisbeiben garnieren und lauwarm mit kleinen
knusprig gebratenen Blutwürstchen
(Wellwürstchen) servieren**

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de