



HIMMEL UND ERDE

Zutaten:

800g Kartoffeln
400g Äpfel (aromatisch, säuerlich)
2 große Zwiebeln
80g Speck
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln vom Kerngehäuse befreien. Kartoffeln und Äpfel mit Salz und Pfeffer und möglichst wenig Wasser etwa 25 Minuten garen. Überschüssiges Kochwasser abgießen. Den Eintopf gut stampfen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Speck klein würfeln und in der Pfanne auslassen. Die Zwiebel ebenfalls klein würfeln und in der Speckpfanne goldbraun braten. Die Zwiebel-Speck-Mischung über den Kartoffel-Apfel-Stampf geben. Dazu schmeckt auch Blutwurst.