



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Himmel und Erde



Einkaufsliste:

Blutwurst, mager, kl. Kranz

Kartoffeln, 4 mehlig

Zwiebeln, 2

Äpfel, 3 säuerliche

Zitronensaft

Sahne, 100 ml

Butter, 50 g

Mineralwasser

Muskatnuss

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

Kartoffelpüree:

- Kartoffel kochen, leicht abkühlen lassen, Schale entfernen,
- eine Zwiebel klein schneiden,
- in einem Topf in Butter anschwitzen,
- die noch warmen Kartoffeln durch eine Presse in den Topf drücken,
- die Sahne zufügen und gut umrühren,
- Mineralwasser einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist,
- mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken

Äpfel:

- Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in dünne Spalten schneiden,
- in einer beschichteten Pfanne die Apfelspalten in Butter anschwitzen,
- auf Küchenkrepp entfetten, abkühlen lassen und mit Zitronensaft beträufeln

Zwiebel:

- die zweite Zwiebel in dünne Ringe schneiden,
- in Kartoffelstärke mehlieren,
- in der vorher benutzten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Blutwurst:

- Pelle abziehen, Blutwurst mit einer Gabel fein zerdrücken,
- in der bereits benutzten Pfanne ohne weitere Fettzugabe
- ca. 3 – 4 min. anbraten

Zubereitung:

- die einzelnen Komponenten mit einem Löffel in halbhohe Gläser füllen:
- zuerst eine Schicht Blutwurst,
- dann die Röstzwiebelringe,
- dann eine Schicht Kartoffelpüree,
- anschließend eine Schicht Apfelspalten,
- je nachdem die Reihenfolge nochmals wiederholen,
- zum Abschluss mit ein paar Krümeln Blutwurst garnieren

Tipps:

- Dieses kölsche Traditionsgericht ist ausgesprochen lecker und kommt auch bei auswärtigen Gästen super an.
- Leider hat es einen kleinen Haken.
- Ihr könnt zwar die einzelnen Komponenten vorbereiten, in die Gläser schichten und im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren in der Mikrowelle erwärmen. Ja, geht.
- Es geht eben alles, bis auf den Frosch, der hüpf.
- Aber der Geschmack leidet. Leider.
- Mehrere Gläser Mühlen Kölsch oder Reissdorf Kölsch könnten den Schmerz lindern.