

# Was mögt ihr lieber?

Beitrag von „das\_kaddl“ vom 23. Mai 2006 21:46

Zitat

**Meike. schrieb am 23.05.2006 20:37:**

Ich weiß nicht, was himmel un ääd ist, aber ich nehm das! Weil ich nämlich mal jemanden in Köln besucht habe, und wir waren in einer Kneipe, wo ich mir einen "halven hahn" bestellte, im Irrglauben, ein halbes gegrilltes Hähnchen zu bekommen. Mann war das öd! Und alle haben mich ausgegrinst und mich nicht gewarnt. Wer solche Freunde hat, braucht keine Feinde mehr...

notebook oder laptop?

boah, Meike, Himmel und Erde ist so widerlich. Meine Schwiegermutter in spe glaubt nach 10 Jahren immer noch, dass ich das lieben würde, und deshalb gibt's diesen westfälischen Kram jedesmal, wenn wir nach Paderborn fahren.

Damit du deinen lieben Mann mal mit einem ordentlichen Essen verwöhnen kanns, das Rezept (man beachte die "Zutat des Tages"):

Zitat

## **Himmel und Erde mit Blutwurst**

Zutat des Tages: Blutwurst

Zutatenliste (für 4 Personen):

600g mehlig kochende Kartoffeln

150ml Milch

100g Butter

Salz, Pfeffer

Muskat

600g geräucherte Blutwurst

2 EL Mehl

50ml Pflanzenöl

4 Schalotten

2 säuerliche Äpfel

Schnittlauch zum Garnieren

Soße:

50g Schalotten

50g gewürfelter durchwachsener Speck

50g Zucker

0,75l Rotwein

1l Bratensoße

Salz/Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel hacken und zusammen mit dem gewürfelten Speck in Zucker anschwitzen. Wenn der Zucker leicht karamellisiert ist, mit Rotwein ablöschen und auf ein Viertel der Menge einkochen lassen. Die Bratensoße hinzugeben und nochmal auf die Hälfte der Menge einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen.

Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen.

Kartoffeln pellen und in der Milch zerdrücken.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zwiebelringen in Butter kurz andünsten.

Blutwurst pellen und in Stücke schneiden.

Blutwurstscheiben in Mehl wälzen und in Öl anbraten.

Püree mit Äpfeln und Zwiebeln vermengen und Blutwurst darauf anrichten. Mit ganzen Schnittlauchhalmen garnieren.

Die Zubereitung dauert ca. 30 Minuten.

Alles anzeigen

Ansonsten: Notebook.

Sonnenauf- oder -untergang?