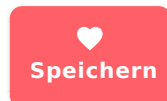


... > Menüart > Hauptspeise > Kartoffeln

# Himmel un Äd met Blotwoosch



Himmel und Erde mit Blutwurst

★★★★☆ 4.17 (28 Bewertungen)

💬 27 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 simpel 📅 20.11.2005 📄 918 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 kg Kartoffel(n), mehlig

1 kg Äpfel

500 g Blutwurst

2 Zwiebel(n)

Butter

Salz

Zucker

Öl

---

## Nährwerte pro Portion

| kcal | Eiweiß  | Fett    | Kohlenhydr. |
|------|---------|---------|-------------|
| 918  | 28,48 g | 58,73 g | 72,91 g     |

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 30 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und zu Püree stampfen. Direkt das Stückchen Butter untermischen.

Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Zucker und evtl. ein bisschen Wasser kochen und ebenfalls stampfen. Das Püree und das Apfelmus gut verrühren und abschmecken.

Währenddessen die Blutwurst in dicke Stücke schneiden und mit den zwei in Ringe geschnittenen Zwiebeln kross braten. Die gebratene Blutwurst und die Zwiebeln auf dem Püree dekorieren.

## Rezept von

Der\_Chefkoch

**Weitere Rezepte von Der\_Chefkoch**

**Mehr >**

---

---

**Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

28.03.2020 08:04

Janubi

Sorry. Zwiebeln. Wie könnte ich nur

[Antworten](#)

---

28.03.2020 08:02

Janbubi

arenafun. Himmel und Erde. Dazu Blutwurst mit viel Öl. Nur ein lecker Mädchen ist besser 😊😊😊

**Antworten**

---

23.03.2020 14:39

schaech001

Hallo,  
das gab es heute bei mir, wunderbar. Die Äpfel habe ich nicht püriert sondern in kleinen Würfeln in Butterschmalz gebraten, einen Teil dann ins Kartoffelpüree

gegeben, den Rest darüber gestreut. Ich bin sooo satt und zufrieden....muss ich bald wieder mal machen.

Liebe Grüße  
Christine

**Antworten**

---

08.02.2020 20:16

Oppeln

Apfelkompott von Odenwald. Kalt anrichten. Getrennt vom Kartoffelbrei.  
Bio-Blutwurst aus der Dose von Rewe ohne Bemehlung und Öl einfach in die Pfanne braten. Zwiebeln im auslaufenden Fett mitbraten.

**Antworten**

---

19.09.2018 10:45

Pünktchenanton

Kommunionskerze 😊

**Antworten**

---

**Alle Kommentare anzeigen**

vera5585

Es gibt keine Blotwosch!!! Dat heißt Flönz!!! Blotwosche ist Immi-Kölsch!  
kölschen Gruß  
Vera :-)

**Antworten**

10.11.2017 12:04

Sabsi6

Gab es doch mal ein Karnevalslied :)  
Refrain:  
Sag ens Blodwoosch,  
dat es doch gar nit schwer.  
Sag ens Blodwoosch,  
ich garanteeren der,  
wä nit richtig Blodwosch sage kann,  
dat es ne Imi, ne Imi  
ne imitierte Kölsche ganz gewess!

**Antworten**

03.11.2018 08:38

GoatBanger

Genau das wollte ich auch gerade schreiben!

**Antworten**

21.11.2005 15:52

Pewe

genau so liebe ich Himmel und Erde.  
Bei mir gibt es allerdings mehr Zwiebeln dazu.

Ig  
pewe

**Antworten**

21.11.2005 11:59

pro-vit

Hallo Der\_Chefkoch,

wieviel Zucker?

Werde die Blutwurst in Scheiben schneiden und mehlieren, damit sie beim braten nicht auseinander fallen.

Grüße

Dieter

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)



[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[backfisch rezepte](#), [enchilada rezepte](#), [grillzwiebel rezepte](#), [gulaschfleisch rezepte](#),  
[himbeertorte-tiramisu rezepte](#), [kottlet rezepte](#), [oberlausitzer rezepte](#),  
[pfannkuchentorte rezepte](#), [suppen rezepte](#), [teeblätter rezepte](#)