

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 22. Januar 2026 ▪
Tagesmotto „Omas Klassiker“ mit Alexander Kumptner



Sebastian Hartmann

Himmel un Ääd nach Opa Ullis Art: Gebratene Blutwurst mit Kartoffelstampf, karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

4 große vorwiegend festkochende Kartoffeln
 200 ml Milch
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garkochen. Milch in einem Topf leicht erhitzen, nicht kochen. Kartoffeln abgießen, Milch und hinzufügen und mit Salz würzen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Wenn der Stampf zu trocken ist, etwas Milch und Butter hinzufügen. Mit Muskat abschmecken.

Für die Äpfel:

2 Äpfel
 30 g Butter
 2 TL Puderzucker

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelscheiben einlegen. Puderzucker über die Apfelscheiben sieben und die Äpfel beidseitig bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.

Für die Zwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel
 Mehl, zum Mehlieren
 Neutrales Öl, zum Frittieren

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Ringe auseinandernehmen, sodass einzelne Zwiebelringe entstehen. Zwiebelringe mehlieren und in einer Pfanne im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Blutwurst:

300 g Blutwurst, zum Braten am Ring
 Butter, zum Anbraten
 Mehl, zum Mehlieren

Die Haut von der Blutwurst entfernen. Wurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wurstscheiben in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Wurstscheiben beidseitig knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Schnittlauch fein hacken und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.