

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Kartoffelgerichte](#)

Himmel und Erde

Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln 750 g Äpfel 40 ml Wasser Salz, Zucker 1-2 Zwiebeln 100 g Speck

Kartoffeln schälen und zerkleinern. Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Wasser in einen Kochtopf geben und ankochen, mit Salz und Zucker würzen und 15-20 Minuten garen. Die gegarte Masse zerstampfen oder pürieren. Zwiebeln in Scheiben schneiden, Speck auslassen und darin die Zwiebeln andünsten. Apfel-Kartoffelmasse mit Speck und Zwiebeln servieren.

Unser Tipp

Das Gericht wird feiner im Geschmack, wenn Äpfel und Kartoffeln getrennt gegart werden.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.