



# Reibekuchen mit Apfelmus und Blutwurst



## Zutaten

### Für die Reibekuchen:

8	Kartoffeln, festkochend
1	Zwiebel
1	Apfel
4EL	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/4 TL	Muskatnuss, frisch gemahlen
5 EL	Pflanzenöl

### Für das Apfelmus:

1	Apfel
150 ml	Apfelsaft
1	Zitrone
1/2 TL	Zimt
50 g	Zucker

### Für das Topping:

100 ml	Blutwurst
2 EL	Sahne
	Röstzwiebeln

### Sonstiges:

Vierkantreibe
Geschirrhandtuch

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2201 kJ, 526 kcal, 81,1 g Kohlenhydrate, 9,4 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 26,3 mg Cholesterin, 5,23 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Unsere regionale Challenge führt uns heute nach Nordrhein-Westfalen. Und die Zutaten, die die Black Box hergibt, schreien förmlich nach einem echt rheinischen Klassiker: Himmel un Ääd. Dazu gehören Kartoffeln für die Erde (Ääd) und Apfel für den Himmel. Das Originalrezept wird mit Kartoffelstampf angerichtet. Wir machen stattdessen knusprig gebratene Kartoffelpuffer aus geriebenen Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln. Dazu gibt's fruchtig-süßen Apfelmus, für den Apfel, zusammen mit Apfelsaft, Zitronenabrieb, Zucker und etwas Zimt eingekocht werden. Serviert wird das Ganze mit einer herzhaft-würzigen Blutwurst, die kurz angebraten und karamellisiert wird. Ein Schlag Sahne mit Röstzwiebeln dazu bringt den ultimativen extra Kick.

### Step 1:

Zuerst bereitest du die Reibekuchen vor. Dafür die Kartoffeln, den Apfel und die Zwiebel schälen und fein reiben. Mit Hilfe eines Geschirrhandtuchs die Flüssigkeit aus der Masse drücken.

### Step 2:

Anschließend Mehl und Gewürze zur Reibekuchenmischung geben und kleine Taler formen. In reichlich Öl knusprig braten.

### Step 3:

In der Zwischenzeit bereitest du das Apfelmus vor. Dafür schälst du den Apfel, schneidest ihn in kleine Stücke und gibst ihn zusammen mit dem Apfelsaft, etwas Zitronenabrieb, Zimt und Zucker in einen kleinen Topf. Für ca. 10 Minuten einkochen lassen.

### Step 4:

Für das Topping schneidest du die Blutwurst in Scheiben und brätst diese in einer Pfanne scharf an. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

### Step 5:

Die Sahne schlägst du steif und rührst im Anschluss einen EL der Röstzwiebeln darunter.

### Step 6:

Zum Schluss nur noch alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Röstzwiebeln servieren.