

Zwischen Himmel und Erde



Kartoffelstock:

800 g mehlig kochende Kartoffel
Ca. 5 dl Milch heiss
50 g Butter
Salz Muskatnuss

Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser weichkochen. Gekochte Kartoffeln durchs Passvit treiben, Milch und Butter einrühren mit Muskatnuss würzen.

Apfelkompott:

800 g Äpfel
¼ Tasse Zucker
Zimt und Ingwer

Äpfel schälen und Schnitze schneiden, mit dem Zucker und ca. ¼ Tasse Wasser weichkochen. Die gekochten Äpfel pürieren und mit Zimt und Ingwer abschmecken.

Für 4 Personen, Kartoffelstocks und Apfelkompott in wechselnden Lagen in eine Schüssel geben. Zum Verfeinern wenig Paniermehl darüber streuen und heissen Butter oben drauf.

Sehr gut geeignet als Beilage zu Blutwürsten, heissen Wienerli oder Schweinswürstli

Himmel und Erde ist ein traditionelles norddeutsches Gericht und in der Schweiz wenig bekannt. Das Gericht ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt, der Erdapfel steht für die Erde und der Apfel wächst im Baum, also im Himmel. Vermutlich wurde das Gericht von der Familie Spitz aus dem Schwarzwald in die Schweiz gebracht (der Vater von Christi, Theo Abächerli, war ein adoptierter Spitz).

Quelle: Christi Rohrer – Abächerli

Viel Spass beim Ausprobieren und ä Giotä!