

# Rievkooche Himmel un Äd

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/16/rievkooche-himmel-un-äd/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/16/rievkooche-himmel-un-äd/)

Zutaten für 4 Personen

## **Für die Rievkooche:**

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Mehl
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 250ml Öl

## **Außerdem:**

- 250g Blutwurst am Stück
- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone
- 1 TL Puderzucker
- 1 Gemüsezwiebel
- 8 Scheiben Pumpernickel
- 2 EL Zuckerrübensirup
- 2 Stiele Majoran
- Salz
- 3 EL Öl
- Butter
- Mehl

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe mittelfein reiben. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen, die Kartoffelmasse hineingeben, kräftig ausdrücken und in eine Schüssel füllen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit den Eiern und 1 EL Mehl zu den fein geraspelten Kartoffeln geben. Das Ganze gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch geriebenem Muskat würzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben, etwas flach drücken und schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Reibekuchen kurz zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen und warmhalten.

Die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Puderzucker hinein sieben und leicht karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Die Gemüsezwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in 2 EL Öl anbraten, bei mittlerer Hitze gar dünsten und mit etwas Salz würzen.

Die Blutwurst pellen, schräg in Scheiben aufschneiden und beidseitig leicht mit Mehl bestäuben. In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Blutwurstscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig ausbacken.

Den Pumpernickel nach Belieben mit Butter bestreichen. Die Reibekuchen auf dem Pumpernickel verteilen, dann die Apfelscheiben, die gebratene Blutwurst und zum Schluß die Zwiebel daraufgeben. Mit frischem Majoran garnieren und nach Belieben mit Zuckerrübensirup beträufeln.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 5.2.2011

Prominenter Gast: Hella von Sinnen