

Endivien – Eintopf mit Flöns

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Endiviensalat
- 1,5 kg Kartoffeln
- 100 g Räucherspeck (durchwachsen)
- 1-2 Äpfel
- 1-2 Kringle Blutwurst im Naturdarm (120-150 g pro Person)
- Apfel-Griebenschmalz
- Butter, Pfeffer-Muskatnuss-Essig (Eßens)

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, viertel und in Salzwasser ca. 20-25 min. garen
- Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne ausbraten
- Äpfel schälen und fein reiben
- Endiviensalat putzen, waschen und in Streifen schneiden
- Kartoffeln abgießen und das Kochwasser dabei auffangen
- Dann mit Butter zu Püree stampfen und ca. die Hälfte des Kochwassers dazugeben, anschließend mit Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Äpfel und den Speck unterrühren und zum Schluss unter den Kartoffelbrei mischen
- Blutwurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in Mehl wälzen und langsam anbraten
- Zum Warmstellen auf ein Backblech (Backpapier) bei 80-90 °C warm halten

