

Stampfkartoffeln „Bovve & Unge“

Zutaten für 2 Personen:

- 750 g Kartoffeln
- 100 g Speck
- Salz
- 100 ml Milch
- 2 EL Butter
- Muskatnuss
- 400 g Flönz (Blutwurst)
- 1 Glas Weckzeit-Chutney
Apfel-Zwiebel „Bovve & Unge“

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Den Speck in einer Pfanne rösten. Die Kartoffeln mit Milch, Butter und Muskatnuss grob pürieren. Das Apfel-Zwiebel Chutney evtl. erwärmen. (kann auch kalt gereicht werden).

Die Wurst in Scheiben schneiden und diese von jeder Seite kurz (ca. 1min) anbraten. Kartoffeln und Chutney auf Tellern anrichten und die gebratene Wurst und den Speck darüber geben.

Dazu passt natürlich... ein lecker Kölsch!

Guten Appetit.