

***Polar's Kochstudio***  
***032 / 2008***

***Himmel und Erde als Gratin***

**Zutaten für 2 Portionen:**

4 große Kartoffeln  
1 großer Apfel (Boskoop)  
2 Tasse/n Fleischbrühe oder Gemüsebrühe  
200 g Blutwurst  
200 g Leberwurst  
1 Spritzer Öl, neutrales  
etwas Zitronensaft  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und in dünnen Scheiben in eine Schüssel mit Wasser hobeln. Den Apfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen, in Scheiben schneiden und sofort in etwas Zitronensaft wenden. Blutwurst und Leberwurst häuten, in Scheiben schneiden. Mit wenig neutralem Öl eine flache Auflaufform einfetten, die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig einschichten, leicht salzen und pfeffern, evtl. mit wenig Cayennepfeffer leicht bestreuen. Darauf die Wurstscheiben gleichmäßig verteilen, die Apfelstückchen dazwischenstecken. Die restlichen Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf schichten, leicht salzen. Brühe angießen, etwas halb hoch. Die Auflaufform abdecken, wenn kein Deckel dazu vorhanden ist, mit Alufolie verschließen. In den Ofen bei Umluft 220° für 40 Minuten, dann Deckel oder Folie entfernen und weitere 30 Minuten backen, die Kartoffeln sollen dann zum Teil gebräunt und knusprig sein.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten