

## #05\_HIMMEL UND ERDE

Heute haust du mal einen echten Klassiker raus.

*für 2 Personen*

**Einkaufsliste:** 250 g Kartoffeln, 250 g Äpfel, ¼ l Rinderbrühe (keine Scheu: einfach Instant nehmen), 1 El Weißweinessig, 1 El Öl oder Butter, 125 g Zwiebeln, Salz und Pfeffer.

**Küchenzeugs:** Großer Topf, beschichtete Pfanne, Nudelsieb, Messer, Holzlöffel, Löffel.

**Pack's an:**

1. Kartoffeln schälen, waschen, in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Wasser im Topf zum Kochen bringen, Brühe einrühren.
3. Kartoffeln in den Topf, Hitze runter schalten, Deckel drauf, 10 Minuten garen lassen.
4. Äpfel schälen, Kerne ausschneiden, würfeln (auch 1 cm).
5. Äpfel nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben, weitere 5 Minuten mitlaufen lassen.
6. Zwiebeln schälen, halbieren, in Ringe schneiden.
7. Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln braten bis sie braun sind.
8. Kartoffel/Apfel-Brühe durch ein Nudelsieb abgießen, salzen, pfeffern und den Weißweinessig drüber sprengeln. Alles mit einem Esslöffel vorsichtig verrühren.
9. Himmel und Erde auf Teller anrichten, gebräunte Zwiebeln darüber geben - fertig!

**Tipp:** Die Zwiebeln-Scheiben werden prima cross, wenn du sie vorher in etwas Mehl wälzt.