*Himmel und Erde*

Zutaten: Blutwurst, Kartoffeln, Milch, Zwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Äpfel, Mehl, Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kochen, mit Milch, Butter, Salz und Muskat verfeinern und stampfen. Äpfel schälen, entkernen, würfeln und mit Zucker und Butter in einer Pfanne erhitzen und Farbe annehmen lassen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer anbraten. Zu guter Letzt die Blutwurst in 2cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten in Mehl wenden und in Öl anbraten. Die Leckereien nur noch servieren und FERTIG!

*Linseneintopf*

Zutaten: 500 g braune Linsen, 3 Liter Wasser, 3 große Kartoffeln, 1 Päckchen Suppengemüse, 4 Lorbeerblätter, 20 g Butter, 50 g Schinkenwürfel, 2 gewürfelte Zwiebeln, 2 EL Mehl, 2 Würfel Gemüsebrühe, Pfeffer, 1 Bund frisch gehackte Petersilie, 4 kl. Mettenden

Zubereitung:

Linsen in einen Topf geben und mit 3 Litern Wasser aufkochen. Kartoffeln und Gemüse putzen, waschen und kleinschneiden, alles mit den Lorbeerblättern zu den Linsen geben und mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten lang bei milder Hitze und ohne Gewürze garen. Die Schinkenwürfel separat mit etwas Butter anbraten, die Zwiebeln dazu geben und braten lassen, bis alles Farbe bekommen hat. Mehl und ein bis zwei Kellen Linsensud dazu geben und dann unter den Eintopf heben. Die Mettenden und Gemüse-Brühwürfel dazugeben und den Eintopf noch knapp 10 Minuten lang fertiggaren. Mit Petersilie und Pfeffer abschmecken und mit den Würstchen servieren. OMAS EINTOPF!

*Currywurst Pommes*

Zutaten: Selbstgemachte oder gekaufte Currysoße, Würstchen (nach Wahl), Pommes (auch entweder selbstgemacht oder gekauft), Mayonnaise

Zubereitung:

Die Pommes entweder in einer Fritteuse oder im Backofen fertig zubereiten. Die Würstchen von allen Seiten gut anbraten und kleinschneiden. Auf einen Teller dann die Wurst platzieren, die erhitzte Soße drüber und an die Seite die Pommes mit einer ordentlichen Portion Mayonnaise servieren. MANTAPLATTE!

*Buletten*

Zutaten: Hackfleisch, Toastbrot, Milch, Zwiebeln, Salz; Pfeffer, Semmelbrösel, Öl

Zubereitung:

Das Toastbrot in der Milch einweichen lassen und zu dem Hackfleisch dazu geben, die Zwiebeln kleinschneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer in die Mischung geben. Alles gut durchkneten und zu kleinen Bällen formen, die dann in den Semmelbröseln gewälzt werden. Nur noch Öl in die Pfanne und alles anbraten. FEDDICH!