

# Cook Mahl mit Heinz Anders

## Frankfurter Kartoffelkloß

1 Kg Kartoffeln  
2 El. Kartoffelstärke  
Salz  
Quark  
Feine Leberwurst  
500 g Speck  
Eine große Zwiebel  
Rinderfond  
Rotwein

500 gr. rohe Kartoffel im Teigmixer mixen und in einem Leinensack auspressen,  
500 gr. Kartoffel im Salzwasser kochen und mit einer Kartoffelpresse ausdrücken.  
Dann alles zusammen in eine Schüssel gegeben.  
2 El. Kartoffelstärke und etwas Salz hinzu geben.  
Den Quark unterheben.  
Alles gut durchkneten.  
Die Knödel formen und in der Mitte die Leberwurst einbetten.  
Die Knödel in Siedendes Salzwasser geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel und den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anschwitzen.  
Mit dem Rinderfond ablöschen.  
Danach mit dem Rotwein erneut ablöschen und reduzieren.

## Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet  
Salz  
Olivenöl  
Kartoffeln  
Rosmarien

Das Rinderfilet auf einem heißen Stein im Stück braten und salzen.  
Ein Backblech großzügig mit Olivenöl fetten und die (je nach Größe) halbierten oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln auflegen.  
Die Kartoffeln salzen und Rosmarien dazu geben.  
Die Kartoffeln für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben.

## Bratäpfel mit Schlagsahne

4 große Äpfel  
2 TL Marmelade  
etwas Zucker  
Zimt  
¼ l Schlagsahne  
Vanilleeis

Die Äpfel säubern.

Dann Blüten und Stiel entfernen.

Kerngehäuse ausstechen und die dadurch entstehende Öffnung mit Marmelade füllen.

Alle Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Die Form bei mittlerer Hitze in den Backofen stellen, bis die Äpfel platzen.

Die Äpfel erneut mit Zimt und Zucker bestreuen.

Mit Schlagsahne bedecken und mit einer Kugel Eis anrichten