



Bratwurst mit Sauerkraut und Püree

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	3 EL
Sauerkraut	800 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Rostbratwürste	4 St.
Saucenbinder, dunkel	2 TL
Milch	200 ml
Butter	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Kartoffel schälen, waschen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. garen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
3. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. anbraten. Sauerkraut und Lorbeerblatt dazugeben, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln.
4. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Bratwürste ca. 5 Min. rundherum goldbraun anbraten. Mit 300 ml Wasser ablöschen und Saucenbinder einrühren. Ca. 3 Min. aufkochen und Sauce abschmecken.
5. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen. Milch und Butter in den Topf geben und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzig abschmecken.
6. Sauerkraut abschmecken. Mit Kartoffelpüree, Bratwurst und Bratensauce auf Tellern verteilen. Mit Schnittlauch und Röstzwiebeln garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	745 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	46 g