




Bratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend 800 g

Salz

Gemüsezwiebeln 2 St.

Öl 2 EL

Rostbratwurst 4 St.

Weizenmehl, Type 405 4 EL

Zucker


Rinderbrühe 400 ml

Butter 3 EL

Milch 150 ml

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen, waschen und in gleichmäßig große Stücke schneiden. In einem Topf bedeckt mit Salzwasser für ca. 30 Min. gar kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebeln halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Bratwürste darin von allen Seiten braun anbraten. Bratwürste aus der Pfanne nehmen, erneut 1 EL Öl in die Pfanne geben und die Zwiebeln im Bratensatz für ca. 2 Min. anrösten. Mit Mehl und Zucker bestäuben und mit Brühe ablöschen. Die Zwiebelsauce um die Hälfte einkochen. Bratwürste hineingeben und 1 Min. mitköcheln.
3. Kartoffeln in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit Butter und Milch vermengen und mithilfe eines Kartoffelstampfers sämig stampfen, mit Salz und Muskat abschmecken. Auf einem Teller Kartoffelpüree mit Bratwurst und Zwiebelsauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 648 kcal

Kohlenhydrate 50 g

Eiweiß 22 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 39 g
