Käsebratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	4 EL
Sauerkraut	800 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Pfeffer, schwarz	
Böhmische Würstchen mit Käse	4 St.
Senf	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleiner Topf mit Deckel, mittlerer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, große Pfanne

1. Kartoffeln waschen, in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. köcheln. Abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Zwiebeln 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 die Hälfte der 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 mittlerer Stufe erhitzen und Kartoffeln ca. 15 Min. goldbraun und knusprig braten. Restliche Zwiebeln zugeben und nochmals ca. 5 Min. braten. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

5. In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Käsebratwurst ca. 5 Min. rundherum anbraten. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerkraut mit Bratkartoffeln, Käsebratwurst und Senf auf Tellern verteilen. Mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	561 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	27 g