




Kartoffelpüree mit Nürnberger Bratwürstchen und gerösteten Zwiebeln



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	4 St.
Öl	3 EL
Nürnberger Rostbratwürstchen	12 St.
Milch	200 ml
Butter	4 EL
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20–25 Min. weich garen.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 20 Min. goldbraun schmoren.
3. Nach ca. 15 Min. Bratwürste mit in die Pfanne geben und zusammen goldbraun braten.
4. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und im Topf Milch kurz aufkochen, Butter in der Milch schmelzen lassen. Kartoffeln in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Kartoffelpüree mit Rostbratwürstchen und den gerösteten Zwiebeln auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 771 kcal

Kohlenhydrate 56 g

Eiweiß 24 g

Ballaststoffe 6 g

Fette 41 g
