



Rostbratwurst mit Kartoffel-Kohlrabi-Stampf geschmelzten Zwiebeln



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	800 g
Kohlrabi	2 St.
Salz	
Zwiebeln, gelb	3 St.
Butter	4 EL
Zucker	
Süßer Senf	1 EL
Crème fraîche	2 EL
Rostbratwürste	8 St.
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Schöpfkelle, Küchenpapier

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 25 Min. weich garen.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter auf niedriger Stufe erhitzen und Zwiebeln mit 1 Prise Zucker ca. 15–20 Min. zugedeckt schmelzen. Dabei regelmäßig umrühren. Mit süßem Senf und Salz abschmecken.
3. Kartoffeln und Kohlrabi in ein Sieb abgießen und mithilfe einer Schöpfkelle etwas ausdrücken. Beides im gleichen Topf etwas ausdampfen lassen und mit Crème fraîche und 2 EL Butter mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.
4. Bratwürste rundherum mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Rostbratwürste darin rundherum ca. 5–8 Min. goldbraun anbraten. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
5. Kohlrabipüree mit Bratwurst und geschmelzten Zwiebeln auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	859 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	56 g