



Nürnberger Rostbratwurstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



Informationen:

3-4 Personen - 1,30 € pro Person - 75 Minuten - diverse Biersorten



Zutaten für die Rostbratwürstchen:

- X 2 Päckchen Nürnberger Rostbratwürstchen á 14 Stück
- X Etwas Öl zum Braten

Zutaten für das Kartoffelpüree:

- X 2 Beutel Kartoffelpüreeflocken
- X 1l Wasser
- X 1/2l kalte Milch
- X 1 TL Salz
- X 1 Scheibe Butter ca. 25g

Zutaten für das Sauerkraut:

- X 1 mittlere Zwiebel
- X 1 Dose Sauerkraut 770g Abtropfgewicht
- X 250 ml Wasser
- X 2 gehäufte TL gekörnte Fleischbrühe
- X 1/8l Weißwein
- X 1/2 Apfel
- X Öl

Vorbereitung:

- X Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- X Das Wasser aufkochen und die Brühe darin auflösen.
- X Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden

Das Sauerkraut:

- X Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- X



- ✗ Das auseinander gerupfte Sauerkraut und die Apfelwürfel zufügen. kurz schmoren lassen und mit der Fleischbrühe und dem Wein ablöschen. Die Scheibe Speck dazugeben.
- ✗ Das Sauerkraut ca. 1 Stunde auf mittlerer Hitze unter gelegentlichen umrühren köcheln lassen.
- ✗ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rostbratwürstchen:

- ✗ Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratwürstchen darin braten.

Das Kartoffelpüree:

- ✗ Kochen Sie das Wasser auf, geben Sie dann das Salz hinzu und nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.
- ✗ Gießen Sie die kalte Milch in das Wasser und geben Sie dann das Stück Butter dazu.
- ✗ Rühren Sie die Püreeflocken in die Flüssigkeit ein, lassen Sie die Püreeflocken kurz (1 Minute) quellen und rühren Sie dann noch einmal durch (nicht schlagen).



Guten Appetit !!!

Hinweis:

Es steht auf der Verpackung des Kartoffelpürees, dass 1 Beutel für 4 Portionen ist. Nach meiner Erfahrung sind damit sehr kleine Portionen gemeint. Daher habe ich 2 Beutel für 4 Personen gerechnet.