



Nürnberger Bratwürstchen

mit Kartoffelstampf und Kohlrabi



30-40Min.



2 Personen

Die aromatischen Bratwürste mit ihrem feinen Majoranaroma sind zu Recht ein Klassiker auf deutschen Speisekarten. Heute servierst du sie ruck, zuck mit cremigem Kartoffelpüree, zartem Kohlrabigemüse mit Schnittlauch, buttrigem Thymiansößchen und knackig-frischem Salat.

Was du von uns bekommst

- 2 Kohlrabi
- 40g Butter ⁷
- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Rinderbrühwürfel
- 50g gemischter Salat
- 200ml Milch ⁷
- 15g frischer Thymian & Schnittlauch
- 1 Packung Nürnberger Rostbratwürste

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 45.3g, Eiweiß 29.0g, Kohlenhydrate 57.2g



1. Kartoffeln vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit 1TL Salz zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3-4cm große Stücke schneiden. **Tipp:** Wer Zeit sparen will, kann die **Kartoffeln ungeschält** kochen und später samt Schale stampfen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und darin 10-15Min. leicht köcheln lassen, bis sie weich sind.



3. Kohlrabi schneiden

Die **Kohlrabi** mit einem Messer schälen, in ca. 1cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Die **Kohlrabiwürfel** in einem mittleren Topf mit ausreichend Wasser und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 8-10Min. kochen, bis die Würfel gar sind. Die **Thymianblätter** abzupfen und fein hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



4. Würste braten

Die **Würstchen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl in 4-5Min. bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Ca. **1/3 der Butter** in die Pfanne geben und schmelzen, dann 1EL Mehl hineinrühren, mit 200ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** hineinbröseln. Die **Sauce** 2-3Min. leicht einköcheln lassen. Den **Thymian** unterrühren.



5. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** abgießen und mit der **1/2 der Milch** und **1/2 der restlichen Butter** mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Püree** stampfen. Mit Salz abschmecken. **Tipp:** Wer das **Püree** cremiger mag, kann die **gesamte Milch** verwenden.



6. Kohlrabi verfeinern

Die **restliche Butter** zu den **Kohlrabiwürfeln** in den Topf geben und durch Schwenken schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den **Schnittlauch** unterheben. Aus 1TL Olivenöl, 1TL Essig, Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** anrühren und unter den **Salat** mischen. Die **Würstchen** mit dem **Kartoffelpüree**, der **Sauce**, dem **Kohlrabi** und dem **Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  **#marleyspooning**