



Herzhafte Wildbratwürstel

mit getrüffeltem Püree und Wirsing



30-40min



2 Personen

Ho ho ho, es weihnachtet! Auch in der unserer Testküche ist der Weihnachtszauber eingezogen: Feine Wildbratwürstel auf getrüffeltem Erdäpfelpüree, frischem Wirsing und einer fruchtigen Preiselbeermarmelade lassen uns schon vom Festessen träumen! Ob als Teil eines Weihnachtsmenüs oder einfach nur um in Weihnachtsstimmung zu kommen - dieses besondere Gericht wird dich zu jedem Anlass begeistern!

Was du von uns bekommst

- Wildbratwürstel
- Wirsing
- mehligkochende Kartoffeln
- Trüffelöl
- Milch ⁷
- Knoblauchzehe
- Preiselbeermarmelade

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 820.0kcal, Fett 46.3g, Eiweiß 36.6g, Kohlenhydrate 60.3g



1. Kartoffeln kochen

Einen mittleren Topf mit 1-2TL Salz und ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 2-3cm große Stücke schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Kartoffeln** dazu geben und ca. 12-15Min. bei mittlerer Hitze garköcheln.



4. Würste braten

Währenddessen eine mittelgroße Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. 1-2EL Öl dazugeben und die **Wildbratwürstel** in der Pfanne ca. 15-20Min. goldbraun braten, dabei häufig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen.



2. Wirsing schneiden

Inzwischen den **Wirsingstrunk** abschneiden, dann den **Wirsing** in mundgerechte, 1cm dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und pressen oder fein hacken.



5. Püree zubereiten

Die gar gekochten **Kartoffeln** in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den leeren Topf geben. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, 60ml **Milch** dazugeben und erneut zerstampfen, bis das **Püree** glatt und fluffig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Wirsing dünsten

Eine große Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen und 1EL Butter darin schmelzen. Anschließend den **Wirsing** hineingeben und mit 1TL Salz, 1/2TL Zucker und etwas Pfeffer würzen. Den **Wirsing** und den **Knoblauch** darin mit 70ml Wasser 15Min. zugedeckt schwenken, bis er die gewünschte Bissfestigkeit hat. Anschließend mit etwas mehr Salz und 1-2TL Essig abschmecken.



6. Trüffelöl einrühren

Zum Schluss 1-2TL **Trüffelöl** nach Geschmack ins **Püree** rühren. Die **Preiselbeermarmelade** mit 1-2TL Wasser cremig rühren und evtl. 30Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Die **Bratwürstel** schräg durchschneiden und auf dem **Wirsing** anrichten. Das **Trüffelpüree** und die **Preiselbeersauce** dazu servieren. Das übrige **Trüffelöl** nach Geschmack darüber träufeln.