



## Herzhafte Wildbratwürstel

mit getrüffeltem Püree und Wirsing



30-40min



4 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
- Preiselbeermarmelade
- Knoblauchzehe
- Milch <sup>7</sup>
- Trüffelöl
- mehligkochende Kartoffeln
- Wirsing

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- 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 785.0kcal, Fett 46.6g, Eiweiß 34.4g, Kohlenhydrate 53.0g



### 1. Kartoffeln kochen

Einen großen Topf mit 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 weitere große Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. 2-3EL 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, 125ml **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 2EL Butter darin schmelzen. Anschließend den **Wirsing** hineingeben und mit 1-2TL Salz, 1TL Zucker und etwas Pfeffer würzen. Den **Wirsing** und den **Knoblauch** darin mit 150ml Wasser 15Min. zugedeckt schwenken, bis er die gewünschte Bissfestigkeit hat. Anschließend mit etwas mehr Salz und 2-3TL Essig abschmecken.



### 6. Trüffelöl einrühren

Zum Schluss 3-4TL **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.