

# Bratwurst mit Cranberry-Chutney und Lauch-Püree

## Für 2 Personen

6 Nürnberger-Rostbratwürste	500 g mehlig. Kartoffeln	2 rote Zwiebeln
1 Stange Porree	50 g Cranberries, getrocknet	20 g Ingwer, frisch
100 ml Milch	3 EL Butter	8 Salbeiblätter
1 Zimtstange, klein	1 Muskatnuss	3 EL Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und 20 Minuten gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Den Salbei waschen, trocken tupfen und zupfen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten, anschließend auf Küchenpapier legen. Eine weitere Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln fünf Minuten darin braten. Anschließend die Cranberries, den Zimt und vier Esslöffel Wasser hinzufügen. Das Ganze zehn Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Ingwer und den Balsamico-Essig hinzugeben und das Ganze eine weitere Minute köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Zimtstange entfernen. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Bratwürste darin acht Minuten braten. Inzwischen den Porree putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und den Porree darin fünf Minuten weich dünsten. Anschließend die Milch hinzugeben und aufkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und die Milch mit dem Porree hinzugeben. Das Ganze anschließend zerstampfen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Salz, Pfeffer und dem Muskatnuss abschmecken. Abschließend die restliche Butter unterrühren. Die Bratwürste mit dem Lauch-Püree und dem Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und mit dem Salbeiblatt garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 05. Juli 2010