

Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

2 grobe Bratwürste 1 EL Butterschmalz

Für den Rotkohl:

300 g Rotkohl 1 Zwiebel 1 EL Butterschmalz

100 ml Apfelsaft 3 EL Rotweinessig 1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln 100 ml Milch 1 EL Butter

Muskatnuss Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser gar kochen. Den Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel im Butterschmalz in einem Topf anschwitzen. Den Kohl dazugeben und kurz anschmoren. Mit dem Apfelsaft und dem Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Lorbeerblatt und die Nelken dazugeben und bei geschlossenem Deckel circa 30 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln zu Püree stampfen und mit der Milch und der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebenem Muskat abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten sechs Minuten braun braten. Das Bratwürste auf Tellern anrichten und mit dem Rotkohl und dem Kartoffelpüree servieren.

Claudia Meden am 26. Januar 2015