

Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree, Honigzwiebeln

Für zwei Personen

Für Bratwurst, Honigzwiebeln:

| | | |
|--------------------------|----------------------------|-----------------|
| 4 fränk. grobe Bratwurst | 2 rote Zwiebeln, ca. 250 g | 20 g Butter |
| 2 EL Honig | dunkler Balsamicoessig | 3 EL Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Sauerkraut:

| | | |
|---------------------------|-------------------|--------------------------|
| 500 g frisches Sauerkraut | 100 ml Weißwein | 2 frische Lorbeerblätter |
| 2 Kardamomkapseln | 5 Wacholderbeeren | |

Für das Kartoffelpüree:

| | | |
|--------------------------|---------------|--------------|
| 500 g mehligk. Kartoffel | 40 ml Milch | 100 g Butter |
| Muskatnuss | 2 TL Meersalz | |

Für die Garnitur:

| | |
|------------------------|--------------------|
| 1 Bund Blattpetersilie | 1 Bund Liebstöckel |
|------------------------|--------------------|

Für Bratwurst und Honigzwiebeln:

Die Bratwurst in etwas Öl ringsherum gleichmäßig anbraten.

Zwiebeln abziehen und in ca. 2-3 cm breite Ringe schneiden. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Zwiebeln hineingeben und kurz braten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Honig beträufeln und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sauerkraut:

Lorbeer, Kardamom und Wacholder in einem Mörser zermahlen.

Sauerkraut in einem Topf mit Wein erwärmen. Gewürze in ein Teeei oder Säckchen füllen und zum Sauerkraut geben.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, dann Milch und Butter hinzugeben und alles mit einem Holzkochlöffel zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie und Liebstöckel ausfrittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 18. Januar 2023