

Kartoffel-Stampf mit Rahm-Sauerkraut und Würstchen

Für 4 Personen:

Kartoffelstampf:

300 g Kartoffeln (mehligk.) 500 ml Sahne Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Rahm-Sauerkraut:

800 g Sauerkraut 1 große Zwiebel 1 Prise Zucker
200 g Sahne Schinken Rapsöl, Salz, Pfeffer
Lorbeerblatt Wacholderbeeren Kümmelsamen
Nelken

Würstchen:

4 Bratwürste

Zwiebeljus:

1 Zwiebel 50 ml Brühe 50 ml Rotwein

Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn die Zutaten gar sind, das Wasser abgießen und alles grob durchstampfen. Mit Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Rahm-Sauerkraut:

Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Lorbeerblatt, Wacholder und Kümmel in einen Teebeutel/Sieb geben.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Kraut dazugeben. Gewürzbeutel und optional Schinken in Scheiben dazugeben.

Die Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei niedriger bis mittlerer Hitze 20 Minuten einkochen.

Würstchen:

Öl in der Pfanne erhitzen und die Würstchen bei mittlerer Hitze langsam bräunen.

Zwiebeljus:

Zwiebeln in der Würstchen-Pfanne anbraten, mit Rotwein ablöschen, Brühe hinzugeben und einkochen.

Nelson Müller am 28. März 2020