

Rezept von Querbeet - Natürlich kochen

Kartoffelpüree mit Zwiebel-Senf-Sauce + Bratwurst

für 2 Portionen
fertig in ca. 45 Minuten

Zutaten / Du brauchst:

2 große Bratwürste pro Person
2 große Zwiebeln
optional zum Würzen: 10 Wacholderbeeren leicht ange-
drückt, Thymianblätter, Fenchelsamen
4 frische Lorbeerblätter
2 EL Mehl
6 EL Butter
200 ml Marsala
250 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
1 EL Dijon-Senf
6 große mehlig Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat



Foto und Rezept: Nicole Holysz

Zubereitung / Los geht's!

- 1 Den Ofen auf 180 °Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und jede Hälfte in etwa 6 Spalten schneiden. Etwas Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen, so dass der Boden gerade bedeckt ist. Die Würstchen darin anbraten, sie sollen gleichmäßig Farbe annehmen, aber nicht komplett durchgaren. Anschließend die Würstchen herausnehmen und die Zwiebeln hineingeben.
- 2 Zu den Zwiebeln 2 EL Butter hinzufügen. Nun die Zwiebeln auf kleiner Hitze goldbraun dünsten, bis sie schön weich und goldbraun sind. Immer wieder gut umrühren, damit sie nicht anbrennen und evtl. noch Butter dazu geben. Anschließend, wenn gewünscht, die zerdrückten Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, etc. in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Jetzt die Temperatur erhöhen und die Zwiebeln bräunen. 2 EL Mehl unter das Gemüse rühren und noch 1 Minute weiter braten lassen. Mit dem Marsala und der Brühe ablöschen, gut durchrühren und aufkochen lassen, bis die Soße eindickt. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.
- 3 Die Würste in einen Bräter oder eine Auflaufform legen und die Soße darüber gießen. Im Ofen für 20 – 30 Minuten garen, je nachdem wie dick die Würste sind und wie lange sie angebraten wurden.
- 4 Währenddessen könnt Ihr Euch um das Kartoffelpüree kümmern. Dazu die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 10 – 12 Minuten gar kochen.
- 5 Dann abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Milch in einem weiteren Topf erhitzen. Die Butter, 2 EL, zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Muskat würzen, anschließen etwas von der Milch angießen. Nun die Kartoffeln zerstampfen und so viel Milch nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Würstchen zusammen mit der Soße und dem Kartoffelpüree servieren und genießen!

Mehr leckere Rezepte von Nicole findest du
auf ihrem Foodblog querbeetnaetuerlichkochen.de

Guten Hunger wünscht die **Blog
Küche**