

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

ROSTBRATWÜRSTCHEN

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

 **NEUE**
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther

 LEICHT

 VORBEREITUNG ca. 35 MIN. | GARZEIT ca. 60 MIN.

 4 PORTIONEN

Rostbratwürstchen

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

SPRITZSACK

Für den sicheren Umgang mit dem Spritzsack den Beutel am oberen Rand zudrehen, mit der linken Hand führen und



mit der rechten Hand von oben nach unten drücken. Im geringen Abstand zum Teller die Häufchen aufspritzen.

ZUTATEN

ROSTBRATWÜRSTCHEN

20 Rostbratwürstchen
8 Schalotten
1 EL Mehl
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Pflanzenöl zum Braten und Frittieren
2 EL Schnittlauch, in feine Ringe geschnitten
4 EL Senf

SAUERKRAUT

100 g Zwiebelstreifen
100 g Apfelschnitze
60 g Schweineschmalz
300 ml Wasser
1 kg Sauerkraut
1 Speckwürfel à 50 g

1 Gewürzbeutel
(Kümmel, Nelke, Wacholderbeeren,
Lorbeerblatt)
100 ml Weißwein
1 EL Honig

KARTOFFELPÜREE

500 g Kartoffeln
80 ml Milch
80 ml Sahne
50 g Butter
Salz, Muskat



★ PROFITIPP

Gegartes Sauerkraut sollte hell sein, appetitlich glänzen, keine sichtbare Flüssigkeit aufweisen, einen feinen säuerlichen Geschmack haben und den Zähnen beim Essen noch leichten Widerstand bieten.



WÜRSTCHEN Öl in einer Pfanne erhitzen, Würstchen hineinlegen und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln, mit Paprikapulver und Mehl bestäuben und locker in einer zweiten Pfanne in 140 Grad heißem Öl ausbacken.

SAUERKRAUT Speckwürfel, Zwiebelstreifen und Apfelschnitze im erhitzten Schweineschmalz farblos anschwitzen. Wasser angießen und aufkochen. Sauerkraut aufgelockert in den kochenden Ansatz geben, mäßig salzen und durchrühren. Alles rasch zum Kochen bringen, damit sich das Sauerkraut nicht verfärbt. Gewürzbeutel in die Mitte stecken und bei mäßiger Hitze und geschlossenem Topf garen. Bei fehlender Flüssigkeit jeweils nur die unbedingt erforderliche Menge Wasser nachgeben. Nach etwa 25 Minuten den Weißwein angießen. Wenn das Sauerkraut gar ist, den Gewürzbeutel und den Speckwürfel entfernen. Das Kraut mit dem Honig final abschmecken.

KARTOFFELPÜREE Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, abgießen und durch die Pürepresse drücken. Milch und Sahne erhitzen und mit der Butter unter das Püree rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

ANRICHTEN Sauerkraut auf die vorgewärmten Teller mittig anrichten, die Rostbratwürstchen dazulegen. Das Kartoffelpüree mit einem Spritzsack zu kleinen Häufchen spritzen. Schalottenringe auf das Kartoffelpüree legen und mit etwas Schnittlauch bestreuen. Senf separat reichen.



Rostbratwürst'1