

## Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

<p><b>Zutaten f. d. Rostbratwürstchen:</b>                  2 Päckchen Nürnberger Rostbratwürstchen á 14 Stück                  Etwas Öl zum Braten  <b>Zutaten für das Kartoffelpüree:</b>                  2 Beutel Kartoffelpüreeflocken                  1l Wasser                  1/2l kalte Milch                  1 TL Salz                  1 Scheibe Butter ca. 25g</p>	<p><b>Zutaten für das Sauerkraut:</b>                  1 mittlere Zwiebel                  1 Dose Sauerkraut 770g Abtropfgewicht                  250 ml Wasser                  2 gehäufte TL gekörnte Fleischbrühe                  1/8l Weißwein                  1/2 Apfel                  Öl</p>	 <table border="1" data-bbox="798 1003 1402 1088"> <tr> <td><b>3-4</b></td> <td><b>Personen</b></td> <td><b>75</b></td> <td><b>Minuten</b></td> </tr> <tr> <td><b>1,30</b></td> <td><b>Euro pro</b></td> <td></td> <td><b>Bier</b></td> </tr> </table>	<b>3-4</b>	<b>Personen</b>	<b>75</b>	<b>Minuten</b>	<b>1,30</b>	<b>Euro pro</b>		<b>Bier</b>
<b>3-4</b>	<b>Personen</b>	<b>75</b>	<b>Minuten</b>							
<b>1,30</b>	<b>Euro pro</b>		<b>Bier</b>							

### Die Zubereitung:

#### **Vorbereitung:**

- Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Das Wasser aufkochen und die Brühe darin auflösen.
- Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden

#### **Das Sauerkraut:**

- Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- Das auseinander gerupfte Sauerkraut und die Apfelwürfel zufügen. kurz schmoren lassen und mit der Fleischbrühe und dem Wein ablöschen. Die Scheibe Speck dazugeben.
- Das Sauerkraut ca. 1 Stunde auf mittlerer Hitze unter gelegentlichen umrühren köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Die Rostbratwürstchen:**

- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratwürstchen darin braten.
- Das Kartoffelpüree: Kochen Sie das Wasser auf geben Sie dann das Salz hinzu und nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.
- Gießen Sie die kalte Milch in das Wasser und geben Sie dann das Stück Butter dazu.
- Rühren Sie die Püreeflocken in die Flüssigkeit ein, lassen Sie die Püreeflocken kurz (1 Minute) quellen und rühren Sie dann noch einmal durch (nicht schlagen).

**Hinweis:**

Es steht auf der Verpackung des Kartoffelpürees, daß 1 Beutel für 4 Portionen ist. Nach meiner Erfahrung sind damit sehr kleine Portionen gemeint. Daher habe ich 2 Beutel für 4 Personen gerechnet.

**Urlaub im Schwarzwald ?**  
**[www.schwarzwald-lastminute.com](http://www.schwarzwald-lastminute.com)**