

## Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



3-4 Personen  
1,30 € pro Person  
75 Minuten  
diverse Biersorten

### Zutaten f. d. Rostbratwürstchen:

2 Päckchen Nürnberger Rostbratwürstchen á 14 Stück

Etwas Öl zum Braten  
Zutaten für das Kartoffelpüree:

2 Beutel Kartoffelpüreeflocken

1l Wasser

1/2l kalte Milch

1 TL Salz

1 Scheibe Butter ca. 25g

### Zutaten für das Sauerkraut:

1 mittlere Zwiebel

1 Dose Sauerkraut 770g Abtropfgewicht

250 ml Wasser

2 gehäufte TL gekörnte Fleischbrühe

1/8l Weißwein

1/2 Apfel

Öl

### **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.