

Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Zutaten (4 Portionen):

1 kg mehligkochende Kartoffeln
0,25 l Milch
70 g Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Dose Mildessa Weinsauerkraut (520 ml)
20 Nürnberger Bratwürste
Hengstenberg Delikatess-Senf mittelscharf
Salz
Pfeffer



1. Schritt: Der Anfang

Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln in Stücke und kochen Sie sie in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser. Hacken Sie die Petersilie.

2. Schritt: Das Kartoffelpüree machen:



Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und gießen Sie sie über die gekochten Kartoffeln. Geben Sie Butter und geriebene Muskatnuss dazu und stampfen Sie Kartoffeln. Anschließend gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Schritt: Das Sauerkraut erwärmen



Geben Sie das Sauerkraut in einen großen Topf und erwärmen es für 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze.

4. Schritt: Die Nürnberger Würstchen braten



Braten Sie die Nürnberger Bratwürstchen in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze gut an.

5. Schritt: Der letzte Schliff

Zum Servieren richten Sie Bratwürstchen, Sauerkraut und Kartoffelpüree auf einem Teller an und geben Senf oder Meerrettich nach Geschmack hinzu. Für zusätzliche Frische streuen Sie die gehackte Petersilie über das Püree.

Nährwerte pro Portion:

586 kcal / 2453 kJ / Eiweiß 20 g / Kohlenhydrate 50 g / Fett 34 g