



Die Rezeptidee der Woche:

Woche 39/ 2012

Wirsing Püree mit Rostbratwürsten

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
1 kleiner Kopf Wirsingkohl (ca. 750 g)
1 Zwiebel
30 g Butter
1 große Tomate
1 EL Öl
5 Rostbratwürste
150 ml Milch
Muskat
Petersilie zum Garnieren
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und waschen. In Salzwasser aufkochen und ca. 20 Minuten garen.

Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Fett in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kohl darin andünsten. 100 ml Wasser angießen, aufkochen und 8 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomate waschen, putzen und klein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Würstchen darin 5-6 Minuten braten.

Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch unterrühren. Wirsing und Tomate zugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Wirsingpüree und Würstchen auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren.

Dazu passt ein guter Senf.