

BRATWURST-KRAKE MIT KARTOFFELBREI

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für den Kartoffelbrei:

- 800 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 200 ml Milch
- 40 g Butter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Muskat

Für das Gemüse:

- 500 g TK-Erbesen und Möhren
- 1 EL Butter
- Salz

Für die Bratwurst-Kraken:

- 4 Bratwürste
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Würfel und koche sie in Salzwasser etwa 20 Minuten weich. Gieße das Wasser ab, gib Butter und warme Milch dazu und stampfe alles zu einem cremigen Brei. Würze den Kartoffelbrei mit Salz und Muskat.
2. Dünste das Erbsen-Möhren-Gemüse in wenig Wasser weich, gieße es ab und verfeinere es mit etwas Butter. Schmecke mit Salz ab.
3. Halbiere die Bratwürste. Schneide sie an einem Ende viermal kreuzweise ein, sodass kleine „Krakenarme“ entstehen. Brate sie in Butterschmalz rundherum an. Beim Braten kringeln sich die Enden schön nach außen. Geheimtipp: Gieße das Butterschmalz nach dem Braten über den Kartoffelbrei.
4. Verteile den Kartoffelbrei auf dem Teller, gib das Gemüse daneben und setz die Bratwurstkrake obendrauf. Für extra Spaß kannst du ihr unsere [Food Picks Augen](#) geben oder mit zwei kleinen Tupfern Senf Augen malen.



Nährwerte pro Portion: 640 kcal | KH 48 g | E 22,6 g | F 38,3 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.