Weihnachtsbratwurst

25 Min		60 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Weihnachtsbratwürste
- 30 g Butterschmalz (oder Marina Margarine)
- 200 g geräucherter Bauchspeck
- 500 g Sauerkraut

Für den Kartoffelbrei

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

Für die Röstzwiebeln

- 800 g Zwiebeln
- 50 g Butter

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Stücke. Gib sie in einen Topf, bedecke sie mit Wasser, füge etwas Salz hinzu und koche sie bei geschlossenem Deckel weich.
2. Schneide währenddessen die Zwiebeln in Scheiben. Brate sie in der Butter goldbraun. In einer zweiten Pfanne brätst du den gewürfelten Speck, bis er schön knusprig ist. Erhitze das Sauerkraut in einem weiteren Topf und lass es bei kleiner Hitze warm werden.
3. Wenn du ungebrühte Weihnachtsbratwürste hast, gib sie kurz in heißes Wasser, bis sie fest werden. Danach brätst du sie goldbraun in Butterschmalz oder Margarine in der Pfanne an.
4. Sind die Kartoffeln weich, gieße das Wasser ab und lass sie kurz ausdampfen. Drücke sie durch eine Kartoffelpresse oder zerstampfe sie mit dem Stampfer. Gib Milch, Butter, Salz und eine Prise Muskat dazu und rühre alles cremig. Füge so viel Milch hinzu, bis der Kartoffelbrei die Konsistenz hat, die du magst.
5. Gib zum Servieren den Kartoffelbrei auf den Teller und drücke in die Mitte eine kleine Mulde. Fülle sie mit dem ausgelassenen Speckfett. Dann kommen Sauerkraut, gebratene Zwiebeln, Speck und die Weihnachtsbratwurst.

NEU
MEIN NEUES KOCHBUCH
IST SPIEGEL-BESTSELLER!