

Bratwürstchen mit Süßkartoffelpüree und Gemüse



Das brauchst du:

2 Bratwürstchen, vorgebrüht
1 Möhre
Stange eines Staudensellerie
2 Frühlingszwiebeln
etwa 1/3 eines Lauchs
2 Süßkartoffeln
Milch
250 ml Gemüsebrühe
Salz, Muskat
1 Löffel Schmand
etwas Butter (sowohl für das Püree als auch für das Gemüse)
Butterschmalz

So machst du's richtig:

- 1.) Schäle die Süßkartoffeln und schneide sie in Würfel.
- 2.) Gib sie in einen Topf mit Salzwasser und lass die Süßkartoffeln etwa 15 bis 20 Minuten köcheln, bis sie weich sind
- 3.) Schneide in der Zwischenzeit die Möhre, den Sellerie, die Frühlingszwiebeln in kleine Würfelchen.
- 4.) Gib etwas Butterschmalz in einen Topf und dünste das Gemüse kurz an.
- 5.) Gib dann die Gemüsebrühe hinzu und lass das Gemüse köcheln.
- 6.) Gib dann etwas Butterschmalz in eine Pfanne und brate die Bratwürstchen von beiden Seiten.
- 7.) Wenn die Süßkartoffeln gar sind, schüttele das Wasser ab, lass aber die Süßkartoffeln im Topf.
- 8.) Gib etwas Butter, etwas Milch und etwas geriebene Muskatnuss in die Kartoffeln und stampfe die Kartoffeln mit einem Stampfer klein.
- 9.) Gib nun in das Gemüse den Schmand und ein wenig Butter.
- 10.) Richte alles dekorativ auf einem Teller an.