

# Bratwurst mit Malzbier Zwiebel Apfel Soße mit Kartoffelstampf und Spitzkohl



Rezept: 0110

Liste: 9.3.11. Hauptgericht mit Schwein

Kategorie:

Kartoffel, Gemüse, Obst, Wurst,

Quelle:

CookBack

## Zutatenliste für 2 Personen

2 Bratwürste, frisch  
2 Zwiebeln  
 $\frac{1}{2}$  Apfel, Boskop Bio  
350 g Kartoffeln  
250 g Spitzkohl  
150 ml Malzbier  
50 ml Rinderfond  
50 ml Milch  
2 EL Petersilie, fein geschnitten  
1 EL Butter für Kartoffelstampf  
1 TL Worcestersoße  
1 TL Balsamico Essig, rot  
Öl zu braten  
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat  
Kümmel optional

## Rezeptbeschreibung

Für die Malzbier Zwiebel Sauce Die Zwiebeln pellen halbieren und längst in Scheiben schneiden, sodass einzelne Zwiebelstreifen entstehen. Nun die Zwiebeln in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange dünsten, bis sie weich sind und leichte Bräune angenommen haben. Die Zwiebeln beiseitestellen. Im gleichen Topf gegebenenfalls noch ein wenig Butter zufügen und den halben Boskop Apfel in kleinen Stücken darin anbraten. Nun das Malzbier und den Rinderfond zugeben und 5 Minuten reduzieren lassen. Mit einem Pürierstab auf Mixen und mit Worcestersoße, Balsamico Essig, Salz, Pfeffer so wie Zucker abschmecken. Die Zwiebeln wieder hinzugeben und weiter bei milder Hitze reduzieren lassen bis sie eine sämige Konsistenz erreicht. Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 20 weichkochen kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln zerstampfen. Milch und Butter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Petersilie unterheben.

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk nicht komplett entfernen und in große Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen, leicht salzen, gegebenenfalls Kümmel zufügen. 15 Minute unter Wenden von allen Seiten mit guter Färbung schmoren. Die Bratwürste in einer Pfanne goldbraun braten, herausnehmen und warmhalten.

Kartoffelstampf auf die Teller geben, Spitzkohl dazu legen und die Bratwürste darauf platzieren. Die Malzbier-Zwiebel-Soße darüber geben und servieren.