



Festtagsbratwürste mit Kartoffel- Wirsing-Stampf

**HOF LIEFERANT**
FLEISCH & WURST VOM BIO-METZGER.

Zutaten (für 4 Personen)

4 Paar Hoflieferant Festtagsbratwürste

Etwas Fett zum Braten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

1 kleiner Kopf Wirsing

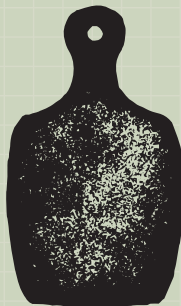
50 g Rübenzucker

200 ml Vollmilch

50 g Butter

Salz, Muskat

100 ml braune Butter



So gehts:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen.

Vom Wirsing ca.10 Blätter ablösen. Den dicken Strunk entfernen und die Blätter anschließend in feine Streifen schneiden.

Den Rübenzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit etwas Wasser ablöschen. Die Wirsingstreifen hinzufügen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Wenn die Kartoffeln weich sind, diese abgießen und ausdampfen lassen. Zusammen mit der Milch, der restlichen Butter, Salz und Muskat grob stampfen. Die Wirsingstreifen unterheben.

In einer Pfanne Fett erhitzen und die Festtagsbratwürste von allen Seiten kross anbraten. Braune Butter erhitzen. Die Bratwürste mit dem Kartoffel-Wirsing-Stampf anrichten und mit etwas brauner Butter übergießen.

Guten Appetit