

Würstchen und Kartoffelbrei mit Zwiebelsauce

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



Zutaten:

Für die Zwiebelsauce:

1 EL Pflanzenöl
2 EL Butter
3 Zwiebeln
Salz
1 TL Zucker
2 Zehen Knoblauch weiß/violett
600 ml Rindfond
1 EL Speisestärke
2 TL Italienischer Essig (z.B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P. oder D.O.P)
0,5 TL Senf
Pfeffer, schwarz

Für den Kartoffelbrei:

1 kg Speisekartoffeln (mehligkochend)
Salz
4 EL Butter
300 ml Fettarme Milch 1,5% Fett
Pfeffer, schwarz
Muskat

Außerdem:

4 Stück Grobe Schweine-Bratwurst
2 EL Topfkräuter-Mix Petersilie

Anweisungen:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Halbringe schneiden.

1 EL Öl und 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebeln hineingeben.

Salz und 1 TL Zucker darüber streuen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten langsam schmoren, bis die Zwiebeln weich und zart braun karamellisiert sind.

Den Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Die Speisestärke mit der Brühe verrühren. Die Brühe, den Essig und den Senf zu den Zwiebeln geben und den Bratensatz lösen. 3-5 Minuten dicklich köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit einem Stampfer zu Kartoffelbrei verarbeiten.

Die Butter und die warme Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Würste knusprig grillen.

Den Kartoffelbrei und die Würste mit einer großzügigen Kelle Zwiebelsauce übergossen und etwas gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen grüne Bohnen oder Erbsen.