



Diots mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gemüsezwiebeln	2 St.
Thymian, frisch	5 g
Knoblauchzehen	2 St.
Butter	5 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	400 ml
Diots - französische Wurstspezialität	8 St.
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Kartoffeln, mehligkochend	1 kg
Salz	
Milch	250 ml
Muskatnuss, gemahlen	
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf, Kartoffelstampfer

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einem Topf 3 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch darin ca. 3–4 Min. farblos anschwitzen. 2 EL Mehl zugeben und 1 Min. mit anschwitzen. Mit Weißwein und Brühe ablöschen. Diots, Lorbeerblätter und Thymian einlegen und ca. 45 Min. leicht köcheln lassen.
3. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 20–25 Min. weich kochen.
4. Anschließend abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesens oder einem Kartoffelstampfer fein zerkleinern. Milch und 2 EL Butter zugeben, mit Muskatnuss und Salz abschmecken.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Diots, Lorbeer und Thymian aus der Sauce nehmen. Zwiebelsauce mit Salz abschmecken und die Hälfte des Schnittlauchs unterheben. Kartoffelpüree und Diots auf Teller anrichten, Zwiebelsauce über die Würste geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	893 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	62 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	35 g