



Rostbratwürste mit Kartoffel-Püree, geschmelzten Zwiebeln und Traubensalsa



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	4 St.
Petersilie, frisch	20 g
Rostbratwürste	8 St.
Weintrauben, hell	200 g
Butter	4 EL
Zucker	
Senf	1 EL
Essig	1 EL
Öl	3 EL
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Salzwasser knapp bedeckt aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Bratwürste bei Zimmertemperatur temperieren und rundherum mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen. Trauben waschen und längs vierteln.
2. In einer Pfanne 2 EL Butter auf niedriger Stufe erhitzen und Zwiebeln mit 1 Prise Zucker ca. 15–20 Min. zugedeckt schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. In einer Schüssel Senf, 1 TL Essig und 1 EL Öl gründlich verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Trauben und die Hälfte der Petersilie zum Dressing geben.
3. Kartoffeln abgießen und im gleichen Topf mit Schlagsahne und 2 EL Butter mithilfe eines Kartoffelstampfers zu Püree verarbeiten. Restliche Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne oder Grillpfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und die Bratwürste darin ca. 7–10 Min. goldbraun anbraten. Bratwürste, Kartoffelpüree, Zwiebeln und Traubensalsa auf Tellern anrichten und mit Senf servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	795 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	65 g