

Baden-Württemberg in Berlin: Wildbratwürste auf Grünkohl und Süßkartoffelpüree



Grüne Woche in Berlin 2025 (17.01. - 26.01.2025)

... und Baden-Württemberg ist wieder dabei.

Zehn Tage wird auf der größten Verbrauchermesse Deutschlands wieder allerhand Kulinarisches geboten. In der Baden-Württemberg Halle gibt es Feines aus dem Ländle und zudem eine Showbühne mit abwechslungsreichem Programm. Am ersten Wochenende kochte Minister Peter Hauk Spezialitäten aus Baden-Württemberg. Es gab Wildbratwürste mit heimischem roten Grünkohl und Bodensee-Süßkartoffeln. Eine außergewöhnliche, aber kostliche Kombination. Wer es probieren möchte, findet nachfolgend das Rezept

für "**Wildbratwürste auf Grünkohl und Süßkartoffelpüree**":

Zutaten

- 1,2 kg Grünkohl, geputzt und klein geschnitten oder alternativ: tiefgefroren
- 150 g Apfelwürfel (z. B. Streuobst aus Baden-Württemberg)
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 25 g (Wildschwein-) Schmalz
- ½ Liter Fleischbrühe
- 150 ml Apfelsaft von Streuobstäpfeln
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 50 ml Fruchtesig (z.B. vom Streuobst)
- 250 g Speck, geräucherter
- 4 Paar (Wild-) Bratwürste
- 3 EL Haferflocken
- Salz & Pfeffer

Für das Püree

- 800 g Süßkartoffeln (z.B. aus der Bodenseeregion)
- 150 g Butter
- 300 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- 2 EL Nussmus (z.B. Mandelmus) oder Butter
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Muskatnuss

Zubereitung

Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin 2 Minuten anschwitzen.

Kohl und Apfelwürfel dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten.

Mit Brühe und Apfelsaft angießen. Topf schließen und den Kohl bei geringer Hitze ca. 1,5-2 Stunden garen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

Haferflocken, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Minuten kochen, dann warm halten.

Die Süßkartoffeln schälen und in 3 cm große Stücke schneiden, danach mit 300 ml Wasser (gesalzen) oder Gemüsebrühe in einem Topf mit Deckel ca. 12-15 Minuten weichkochen. Anschließend das restliche Kochwasser abgießen und 150 g Butter, Salz, Muskatnuss, Nussmus und Pfeffer zugeben. Alles stampfen oder kurz pürieren.

Bratwürste rundherum in einer Pfanne mit etwas Fett goldbraun braten.

Alles auf vier Teller verteilen und servieren.

Tipp: Am besten schmeckt der Kohl am nächsten Tag, wenn er nochmal erwärmt wird. Begleitend dazu schmeckt ein edler Geist vom Streuobst.