

Wärmt und tut gut: Bauernbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut



Eine Wohltat...

In der kalten Jahreszeit helfen deftige Speisen und ersetzen die fehlende Sonnenwärme durch Wärme von innen. Leibspeisen sind da gefragt. Eine solche Leibspeise ist zweifelsohne unser heutiges Rezept. Da treffen deftige Bauernbratwürste auf samtiges Püree und saftiges Sauerkraut.

Wer möchte, reicht dazu noch scharfen Senf oder Meerrettich. Und damit das Ganze noch verführerischer wird, wird der kräftig duftende Bratwurst-Bratensatz mit würziger Bratensoße abgelöscht. Die entstehende Sauce ist ein würdiger Aromenmantel zu diesem herzhaften und wärmenden Gericht.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Bauernbratwürste mit Kartoffelpüree und Sauerkraut**":

Zutaten

Kartoffelpüree:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 150 g Milch
- 50 g Butter
- 50 g Zwiebelwürfel, fein
- Salz, Muskatnuss
- Wer möchte: 1 TL Kümmel, ganz

Für das Sauerkraut:

- 500 g Sauerkraut (fix & fertig)
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 25 g Schmalz oder Öl

Extra:

- 8 Bauernbratwürste
- 2 EL Öl zum Braten
- 250 ml Bratensoße, fertig (oder z. B. [Rezept hier](#))
- Etwas Petersilie (und/oder Schnittlauch) zum Servieren

Zubereitung

Die Kartoffeln in reichlich Wasser weichkochen, abgießen und heiß pellen. 5 Minuten ausdampfen lassen.

In einem Topf Milch mit Zwiebelwürfel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel aufkochen. Mit einer Kartoffelpresse die Kartoffeln in die Milch drücken und mit Butter zu einem geschmeidigen Püree verrühren.

Für das Sauerkraut die Champignonscheiben in etwas Öl oder Schmalz 3 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Das Sauerkraut zugeben und erwärmen.

In einer Pfanne **die Bauernbratwürste** auf beiden Seiten goldbraun braten.

250 ml Bratensoße zugeben und erwärmen.

Zum Servieren die Bratwürste mit dem Kraut, dem Püree und etwas Sauce anrichten. Mit Petersilie bestreuen.