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.