

Kartoffelklöße mit Thüringer Bratwurst deftigem Sauerkraut und Zwiebel-Soße

Thermomix kocht • 808 kcal • Tag 5 kochen

34



Thüringer Rostbratwurst



frischer Kartoffelteig



Sauerkraut



Zwiebel



Aprikosenkonfitüre



Demi-glace



süßer Senf



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung
„Hello Muskat“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Wasser*, Pfeffer*, Salz*, Butter*, Honig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	2	3	4
frischer Kartoffelteig 14)	400 g	600 g**	800 g
Sauerkraut 10)	1	1,5**	2
Zwiebel DE	1	2	2
Aprikosenkonfitüre	25	50	50
Demi-glace 10)	50 ml	100 ml	100 ml
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	518 kJ/124 kcal	3380 kJ/808 kcal
Fett	6,98 g	45,48 g
– davon ges. Fettsäuren	2,85 g	18,55 g
Kohlenhydrate	11,26 g	73,40 g
– davon Zucker	3,50 g	22,81 g
Eiweiß	3,24 g	21,11 g
Salz	1,415 g	9,228 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland



Für die Klöße

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und aufkochen.

In einer großen Schüssel **Kartoffelteig** mit der Hälfte vom „**Hello Muskat**“ vermengen. Aus der **Masse** 4 [6 | 8] **Knödel** formen.

Wenn das **Wasser** kocht, Hitze reduzieren, **Klöße** hineingeben und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 20 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Währenddessen fortfahren.



Für die Soße

10 g [15 g | 20 g] **Öl*** und **Zwiebelstreifen** in den Mixtopf geben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. **Demi-glace**, restliches „**Hello Muskat**“ und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser*** zugeben und **5 Min./98 °C/Stufe 1** kochen. Danach 10 g [15 g | 20 g] **Butter*** mit dem Spatel unterrühren und **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Währenddessen fortfahren.



Für das Sauerkraut

Zwiebel abziehen und halbieren. Die Hälfte der **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g [30 g | 40 g] **Butter*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Sauerkraut & Kleinigkeiten

Sauerkraut, **Aprikosenkonfitüre** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Honig*** in den Mixtopf zugeben und **8 Min./100 °C/Reverse** Stufe 2 garen.

Währenddessen restliche **Zwiebel** in feine Streifen schneiden.

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** mit **mittelscharfem Senf** zu einem **Dip** verrühren.

Sauerkraut mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, umfüllen und warmhalten.



Thüringer braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Thüringer** darin 5 – 7 Min. rundherum anbraten.



Anrichten

Kartoffelklöße, **Thüringer** und **Sauerkraut** auf Teller verteilen. **Klöße** nach Belieben mit **Zwiebel-Soße** toppen und den **Senfdip** zur Bratwurst reichen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

