

Thüringer Röstbratwurst mit Feigen-Senf dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffel-Spinat-Stampf

Family 20 – 30 Minuten • 770 kcal • Tag 3 kochen

14



Thüringer Rostbratwurst



Ofenkartoffel



Babyspinat



Mildes Sauerkraut



Zwiebel



Apfel



Feigenrelish



mittelscharfer Senf



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

Los geht's

Wasche das Gemüse und Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Butter*, Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 großer Topf, 1 großer Topf mit Deckel, 1 Kartoffelstampfer, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
Ofenkartoffel DE FR BE	3	5	6
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Mildes Sauerkraut 10)	400 g	600 g**	800 g
Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Apfel BE	1	2	2
Feigenrelish	50 g	75 g**	100 g
mittelscharfer Senf 9)	20 ml	30 ml	40 ml

**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. 780 g)
Brennwert	413 kJ/99 kcal	3220 kJ/770 kcal
Fett	4,9 g	37,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	14,2 g
Kohlenhydrate	9,9 g	77,4 g
– davon Zucker	4,6 g	35,7 g
Eiweiß	3 g	23,4 g
Salz	0,62 g	4,87 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

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



Für die Kartoffeln

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **Kartoffeln** dazugeben, **salzen***, aufkochen lassen und 10 – 12 Min. garen, bis sie weich sind.



Kleine Vorbereitung

Apfel vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Sauerkraut durch ein Sieb abgießen.



Sauerkraut kochen

In einem großen Topf mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Apfelwürfel** darin 4 – 5 Min. anschwitzen.

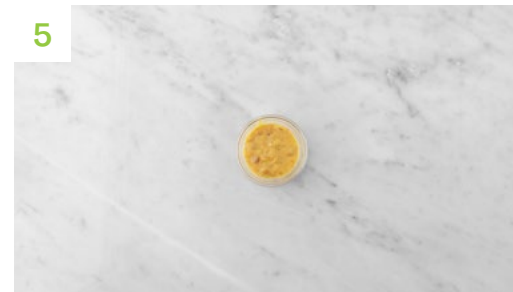
1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** hinzufügen und 1 – 2 Min. karamellisieren lassen.

Sauerkraut in den Topf geben und bei niedriger Hitze abgedeckt unter gelegentlichem Rühren bis zum Servieren köcheln lassen.



Ab in die Pfanne

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Bratwürste** darin 6 – 8 Min. rundum knusprig braten.

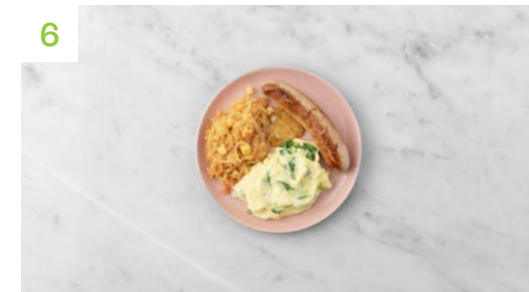


Für den Feigen-Senf

Währenddessen in einer kleinen Schüssel **Feigen-Relish** mit **mittelscharfem Senf** verrühren.

Kartoffeln nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen. Dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser*** auffangen.

Kartoffeln zurück in den Topf geben, **Spinat**, aufgefangenes **Kochwasser*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** hinzufügen und mithilfe eines Kartoffelstampfers zu einem **Stampf** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Bratwürste auf Teller verteilen, **Kartoffel-Spinat-Stampf** und **Apfel-Sauerkraut** daneben anrichten und mit dem **Feigen-Senf** genießen.

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>

