



Rindswurst Stroganoff-Art

mit Kartoffelpüree und Rucola-Rote-Bete-Salat



20-30min



3-4 Personen

Wenn der Winter uns richtig zusetzt, wenden wir uns gerne Rezepten zu, die aus noch kälteren Gefilden stammen - der rustikalen, wärmenden Küche Russlands beispielsweise. So kochen wir heute Rindswürste im Stroganoff-Stil: Sie werden gepellt und in kleinen Stücken mit Pilzen, Zwiebeln, Kräutern und Crème fraîche geschmurgelt. Passend zum Motto gibt es dazu einen Rote-Bete-Salat und fluffigen Kartoffelbrei. So geht Winter!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 500g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Rindswürste
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Rote Beten
- 150g Rucola-Salatmix
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ⁷
- 2EL Butter ⁷
- 2EL Weizenmehl ¹
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 61.8g, Kohlenhydrate 66.7g, Eiweiß 34.5g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 14-16Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



4. Sauce kochen

Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** ebenfalls in die Pfanne geben und 4-5Min. mitbraten, bis die **Pilze** goldbraun sind. 2EL Mehl unterrühren und ca. 1Min. erhitzen. 250ml heißes Wasser mit der **Gewürzmischung** und der **½ des Brühgewürzes oder mehr** verrühren, in die Pfanne gießen und aufkochen. Die **Sauce** bei mittlerer bis niedriger Hitze 6-7Min. einköcheln lassen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die Haut von den **Würsten** abziehen und die **Würste** mit den Händen zerkleinern.



5. Salat zubereiten

Die **Roten Beten** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Aus 4EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Mit den **Roten Beten** und dem **Salatmix** vermengen.



3. Würste anbraten

Die **Würste** in einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten und mit einem Kochlöffel oder Pfannenwender weiter zerkleinern.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit 100ml Milch, 2EL Butter sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem cremigen **Püree** stampfen. Die **Sauce** mit der **Crème fraîche** verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Kartoffelpüree** auf Teller verteilen und die **Rindswurst Stroganoff** darauf anrichten. Den **Rucola-Rote-Bete-Salat** dazu reichen.