



## Rindswurst Stroganoff-Art

mit Kartoffelpüree und Rucola-Rote-Bete-Salat



20-30min



2 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

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 250g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rindswürste
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Rote Bete
- 75g Rucola-Salatmix
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch <sup>7</sup>
- 1EL Butter <sup>7</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- ½TL Senf <sup>10</sup>
- 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 0kcal



### 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. 1EL Mehl unterrühren und ca. 1Min. erhitzen. 150ml heißes Wasser mit der **Gewürzmischung** und der **½ des Brühgewürzes** 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 **Zwiebel** 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 **Rote Bete** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Mit der **Roten Bete** und dem **Salatmix** vermengen.



### 3. Würste anbraten

Die **Würste** in einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten und mit einem Kochlöffel oder Pfannenwender weiter zerkleinern.



### 6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit 50ml Milch, 1EL Butter sowie je 1 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.