



Bio-Rindswurst mit Rosenkohl

und getrüffelem Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



3-4 Personen

Welch ein Schmaus erwartet uns heute! Die würzige Bio-Rindswurst darf sich in einer deftigen Zwiebelsauce aalen, bevor sie sich auf einem fluffigen Bettchen aus getrüffelem Pastinaken- und Kartoffelpüree präsentiert. Mit geröstetem Rosenkohl und Haselnüssen wird sie zum Festmahl!

- 2 Pastinaken
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 800g Rosenkohl
- 50g blanchierte Haselnusskerne²
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Bio-Rindswürste
- 2 Pck. Trüffelöl

- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

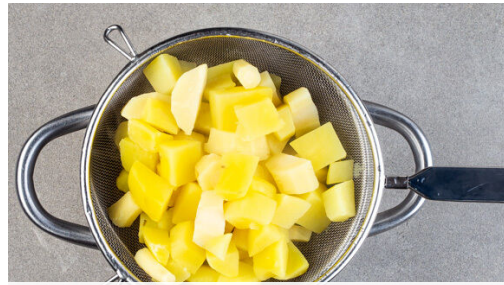
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 918kcal, Fett 49.6g,
Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 39.1g



1. Gemüse kochen

4. Sauce zubereiten

A top-down view of a baking sheet containing roasted Brussels sprouts and small, round, reddish-brown items, likely cranberries or small potatoes, arranged in a cluster.

2. Rosenkohl backen

A top-down view of a black frying pan on a grey surface. Two sausages are cooking in the pan, which is filled with a dark liquid, likely oil. The sausages are browned and curved. The pan has a silver handle on the left and a black handle on the right.

5. Würste braten

A detailed line drawing of a pile of sliced onions. The drawing is composed of numerous overlapping, curved lines that represent the layers of the onion slices. The lines are drawn with varying thickness and direction to create a sense of depth and texture. The pile is centered on a plain white background, which is itself set within a larger frame with a grey border.

3. Zwiebeln schneiden

A top-down view of a stainless steel cooking pot with two handles. The pot is filled with a large, rounded mound of bright yellow, fluffy mashed potatoes. The potatoes have a soft, textured appearance with some visible ridges and folds. The pot is set against a neutral, light-colored background.

6. Püree stampfen

Die **Pastinaken** und die **Kartoffeln** mit der **½ des Trüffelöls** zu einem cremigen **Püree** stampfen und mit Salz und Pfeffer sowie ggf. **mehr Trüffelöl** abschmecken. Die **Rosenkohl-Nuss-Mischung** nach Geschmack mit Salz würzen. Die **Würste** mit dem **Rosenkohl**, dem **Kartoffel-Pastinaken-Püree** und der **Sauce** anrichten und servieren.