



Rindswürste auf irischem Gemüsestampf

mit Kartoffeln, Weißkohl und Knollensellerie



30-40min



3-4 Personen

Für das heutige Rezept haben wir uns von dem klassischen irischen Gericht „Colcannon“ inspirieren lassen, einem herzhaften Kartoffelstampf mit Kohl. Deftig, sättigend und einfach nur lecker! Wir mögen es gern besonders würzig, deshalb geben wir etwas Knollensellerie mit ins Püree. Außerdem servieren wir obendrauf zwei köstliche, braun gebratene Rindswürste. Jetzt bleibt nur noch zu sagen: enjoy!

Was du von uns bekommst

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 2 Weißkohle
- 8 Rindswürste

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ²
- 6EL Butter ²
- 3TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

Sellerie (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1151kcal, Fett 70.5g, Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 56.9g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und den **Sellerie** zum Kochen bringen. Den **Sellerie** schälen, entwurzeln und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Kartoffeln** schälen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Kohl** vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.



4. Würste braten

Die **Würste** in einer weiteren großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei regelmäßig wenden. 6EL Butter zugeben und weitere ca. 5Min. braten, bis die **Würste** gar sind und die Butter gebräunt ist.



2. Gemüse kochen

Den **Sellerie** in den Topf geben und ca. 3Min. kochen, dann die **Kartoffeln** zugeben und beides in 12-15Min. gar kochen. Den **Sellerie** und die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



5. Püree stampfen

Die **Kartoffeln** und den **Sellerie** mit 200ml Milch und 3TL Senf zu einem **Püree** stampfen. Den **Kohl** untermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die **Würste** auf dem **Püree** anrichten, mit der gebräunten Butter übergießen und servieren.



3. Kohl braten

Den **Kohl** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 7-9Min. unter gelegentlichem Rühren weich braten, dabei mit 1 kräftigen Prise Salz und 1EL Essig würzen. Den gebratenen **Kohl** abgedeckt warm halten.



6. Abgesahnt

Wer es gern noch reichhaltiger und cremiger mag, stampft das Püree nicht mit Milch, sondern mit Sahne ... mmmh!