



Special: Chipolata-Würste auf Kartoffelpüree

mit Zwiebelsauce und Rotkohlsalat



4 Portionen

Chipo-was? Na, Chipolata! Das sind schmale, grobe Würstchen, die in der Regel aus Schweinefleisch bestehen und gebraten oder gegrillt werden. Wir bereiten sie heute in der Pfanne zu und weil wir so in Weihnachtsstimmung sind, machen wir ein kleines Festmahl daraus: Kartoffelpüree und eine deftige Zwiebelsauce bringen die nötige Würze auf den Tisch, während der Rotkohlsalat knackig und frisch daherkommt. Ein festlicher Genuss!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Äpfel
- 4 Schweinswürste
- 50g Walnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 7EL Butter ²
- 4EL Milch ²
- 2TL Senf ³
- 3TL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 898kcal, Fett 55.2g, Kohlenhydrate 67.7g, Eiweiß 29.9g

1

1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich beim Einstechen leicht vom Messer lösen.

2

2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 2EL Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die **Zwiebeln** zugeben, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und in 10–14Min. braun braten; dabei regelmäßig rühren.

3

3. Salat zubereiten

60ml hellen Essig mit 2EL Zucker und ½TL Salz verrühren. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, dann gründlich mit der Essigmischung verkneten. Die **Äpfel** in kurze, dünne Stifte schneiden und unter den **Rotkohl** heben.

4

4. Würste braten

Die **Zwiebeln** mit 3TL Mehl bestäuben, dann das Mehliterrühren und ca. 1Min. mitbraten. 450ml Wasser einrühren und die entstehende **Sauce** 8–10Min. köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten großen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die **Würste** darin in ca. 5Min. rundum goldbraun und gar braten.

5

5. Püree stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 4EL Butter und 2TL Senf zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit 1TL Salz und 4–5EL Milch verfeinern. Das **Kartoffelpüree** mit den **Würsten** und der **Zwiebelsauce** anrichten, die **Walnüsse** über dem **Rotkohlsalat** zerkrümeln und alles zusammen servieren.

6

6. Die Ritter der Walnuss

Wer ein bisschen Extrazeit und noch Platz für eine dritte Pfanne auf dem Herd hat, kann die Walnüsse vor dem Servieren kurz anrösten. Dafür eine kleine Pfanne mittelhoch erhitzen, die Nüsse zugeben und ohne zusätzliches Fett 2–3Min. rösten, bis sie duften. Dabei unbedingt darauf achten, dass sie nicht anbrennen, denn dann werden sie bitter.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [TikTok](#) [Snapchat](#) [WhatsApp](#) [Telegram](#) [Signal](#) [Zurück zur Übersicht](#) [#marleyspooning](#)