



Special: Chipolata-Würste auf Kartoffelpüree

mit Zwiebelsauce und Rotkohlsalat



ca. 35min



2 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!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Rotkohl
- 1 Apfel
- 2 Schweinswürste
- 25g Walnusskerne ⁴

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

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

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

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

Energie 948kcal, Fett 57.4g,
Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 30.4g



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. **Tip:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich beim Einstechen leicht vom Messer lösen.



Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 3TL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, die **Zwiebeln** zugeben, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen und in 10-14Min. braun braten; dabei regelmäßig rühren.



3EL hellen Essig mit 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, dann gründlich mit der Essigmischung verkneten. Den **Apfel** in kurze, dünne Stifte schneiden und unter den **Rotkohl** heben.



Die **Zwiebeln** mit 1EL Mehl bestäuben, dann das Mehl unterrühren und ca. 1Min. mitbraten. 300ml Wasser einrühren und die entstehende **Sauce** 8-10Min. köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten mittelgroßen Pfanne 1TL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die **Würste** darin in ca. 5Min. rundum goldbraun und gar braten.



Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 2EL Butter und 1TL Senf zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit ½TL Salz und 2–3EL Milch verfeinern. Das **Kartoffelpüree** mit den **Würsten** und der **Zwiebelsauce** anrichten, die **Walnüsse** über dem **Rotkohlsalat** zerkrümeln und alles zusammen servieren.



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.    **#marleyspooning**