



## RS Rindswurst auf Apfel-Sauerkraut

mit gebratenen Gnocchi



20-30min



2 Portionen

Rindswurst gehört zur deutschen Küche einfach dazu. Hier wird sie mit einem Sauerkraut serviert, das durch Apfel und Zwiebel eine feine süß-säuerliche Note bekommt. Gebratene Gnocchi runden das Gericht ab – ein einfaches, herzhaftes Essen für jeden Tag.



## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 250g Weinsauerkraut
- 10g Petersilie
- 2 Rindswürste
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

### Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 856kcal, Fett 29.2g,  
Kohlenhydrate 105.5g, Eiweiß 39.0g



1. Zutaten schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und die **Äpfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2–3Min. farblos anschwitzen. Mit 100ml Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.



3. Sauerkraut garen

Das **Sauerkraut** zu den **Zwiebeln** und **Äpfeln** hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10Min. abgedeckt köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Würste erhitzen

Die **Würste** auf das **Sauerkraut** legen und abgedeckt bei niedriger Hitze in ca. 10Min. vollständig durcherhitzen.



6. Gnocchi braten

Parallel in einer zweiten Pfanne die **Gnocchi** mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun und knusprig braten. Die **Petersilie** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Sauerkraut** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Gnocchi** und den **Würsten** anrichten. Nach Belieben jede Portion mit 1EL Senf servieren.