



RS Rindswurst auf Apfel-Sauerkraut

mit gebratenen Gnocchi

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.



20-30min



4 Portionen

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Äpfel
- 500g Weinsauerkraut
- 10g Petersilie
- 4 Rindswürste
- 1kg Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Senf ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- große 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 843kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 38.5g



1. Zutaten schneiden

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



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und die **Äpfel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. farblos anschwitzen. Mit 200ml 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 2EL 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.