



Saftige Bratwurst mit Kartoffelpüree

mit Brokkoli und Basilikum-Kapern-Sauce



ca. 30min



2 Portionen

Ab und zu haben wir mal so richtig Lust auf deftige Hausmannskost. Und um uns – und vielleicht auch dir? – diesen sehnlichen Wunsch zu erfüllen, haben wir uns dieses Rezept ausgedacht. Das cremige Kartoffelpüree macht es sich neben zartem Brokkoli bequem. Dazu gesellt sich eine herzhafte Schweinsbratwurst. Und die aromatische Basilikum-Kapern-Sauce sorgt für feine Würze und überraschende Leichtigkeit. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 1 Pck. Kapern
- 1 Brokkoli
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Pck. Basilikumcreme
- 2 Schweinswürste

Was du zu Hause benötigst

- 1½EL Butter ²
- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Kartoffelstampfer
- Schneebesen
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Schalotte** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Kapern** abtropfen lassen und grob hacken. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** grob würfeln. Ca. **¼ des Brühgewürzes** in 200ml Wasser auflösen.



4. Sauce fertigstellen

½EL Mehl in die **Sauce** einrühren und ca. 30Sek. duftend anbraten, dann die **Brühe** und die **Basilikumcreme** unterrühren. Mit ½TL Zucker würzen, zum Kochen bringen und bei niedrigster Hitze bis zum Servieren köcheln lassen.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und 10-15Min. kochen. Den **Brokkoli** mit 1 Prise Salz in eine hitzebeständige Schüssel geben. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, das **restliche Kochwasser** über den Brokkoli gießen und bis zum Servieren ziehen lassen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warmhalten.



5. Würste braten

½EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, dann die **Würste** in die Pfanne geben und in 8-10Min. gar braten, dabei regelmäßig wenden.



3. Sauce ansetzen

In einem kleinen Topf ½EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die **Schalotten** in den Topf geben und ca. 1Min. anschwitzen, bis sie glasig und leicht bräunlich sind. Die **Kapern** hinzugeben und ca. 1Min. erwärmen.



6. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** mit 1EL Butter zu einem **Püree** stampfen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, dabei nach Bedarf **Kochwasser** hinzugeben. Den **Brokkoli** abgießen. Die **Würste** mit dem **Püree** und dem **Brokkoli** anrichten und mit der **Kapernsauce** beträufelt servieren.