



Geflügelwurst mit Pellkartoffeln

dazu Apfelmus und Kräuterbutter



ca. 30min



2 Portionen

Mit wenig Zutaten kannst du durchaus einen echten Leckerbissen zaubern. Das geht nicht, sagst du? Wir sind uns sicher, dass es funktioniert. Die Kombination aus Pellkartoffeln und deftiger Geflügelwurst vom Huhn - verfeinert mit einer würzigen Mischung aus Knoblauch und Kräutern - ist der Knaller. Das Apfelmus wird auch garantiert alle Schlemmer für sich gewinnen. Na dann, viel Spaß beim Kochen!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Äpfel
- 3 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

- 2½EL Butter 1
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 639kcal, Fett 29.3g,
Kohlenhydrate 66.1g, Eiweiß 27.4g



2½EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** 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 bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen. In ein Sieb abgießen.



Die **Äpfel** schälen, halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



Die **Wurst**e in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 2–3 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Die **Äpfel** zu den **Würsten** in die Pfanne geben und alles bei mittlerer bis niedriger Hitze abgedeckt ca. 10 Min. garen, bis die **Wurst**e gar sind, dabei gelegentlich umrühren. Die **Wurst**e aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen.






Die **Äpfel** in der Pfanne mit 1TL Zucker und 2-3EL Wasser verrühren. Die **Äpfel** mit einer Gabel zermusen und ohne Deckel bei starker Hitze 30-60Sek. kochen, bis das **Apfelmus** die gewünschte Konsistenz hat. (Siehe auch Schritt 6.)



Die **Gewürzmischung** in die bereitgestellte Butter rühren. Die **Kartoffeln** mit der **Kräuterbutter** garnieren und zu den **Wurst**en und dem **Apfelmus** servieren.



Apfelmus ist ein Wandler zwischen den Welten: Es ist eher süß, sucht aber gerne die Gesellschaft der salzigen Seite. Je nach Stimmung kannst du die Waagschale gefühlt in die eine oder die andere Richtung drücken: Beim Kochen einfach einen Hauch frischen Ingwer oder eine Handvoll (vorher gewässerte) Rosinen zufügen. Oder lieber eine Prise Zimt? Erlaubt ist mal wieder, was gefällt. Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

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**