

☆ FESTTAGSSPECIAL



Wildschweinbratwurst mit Rosenkohl

und getrüffeltm Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



3-4 Personen

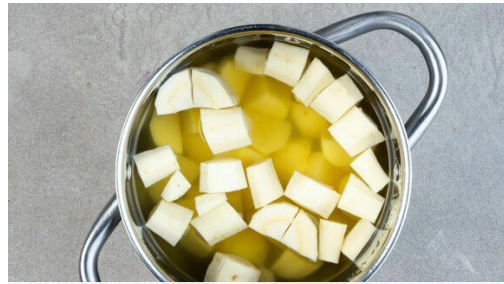
Wilde Weihnachtsgrüße aus der MarleySpoon-Testküche! Und wild wird's ganz bestimmt, wenn dir dieses Gericht auf den Teller kommt - wir haben da nämlich mal was vorbereitet, das auch den Nicht-Jägern in der Runde schmecken dürfte: Feinste Wildschweinbratwurst macht sich hervorragend an Rosenkohl mit Haselnüssen, einem himmlisch cremigen Kartoffel-Pastinaken-Püree mit aromatischer Trüffelnote und leckerer Zwiebelsauce. Halali!

- 2 Pastinaken
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Rosenkohl
- 2 Packungen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 3 rote Zwiebeln
- 8 Wildschweinbratwürste ^{1,3}
- 2 Päckchen Trüffelöl

- 2TL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

Energie 1083kcal, Fett 72.7g,
Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 35.5g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Pastinaken** und die **Kartoffeln** schälen, grob würfeln und in einem mittelgroßen Topf mit Wasser bedecken, 1TL Salz zugeben, abgedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in 12-13Min. gar köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, anschließend in den Topf zurückgeben und abgedeckt warm halten.



4. Sauce zubereiten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl stark erhitzen, darin die **Zwiebeln** mit 2TL Zucker und 1TL Salz 5-6Min. anbräunen. 2TL Mehl unterrühren, mit 500ml Wasser ablöschen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 3-4Min. einköcheln lassen. **Tipp:** Für noch mehr Geschmack 200ml Rotwein und 300ml Wasser verwenden.



2. Rosenkohl backen

Den **Rosenkohl** halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und im Ofen 10-12Min. backen. Die **Haselnüsse** untermengen und den **Rosenkohl** mit den **Nüssen** weitere 5Min. rösten.



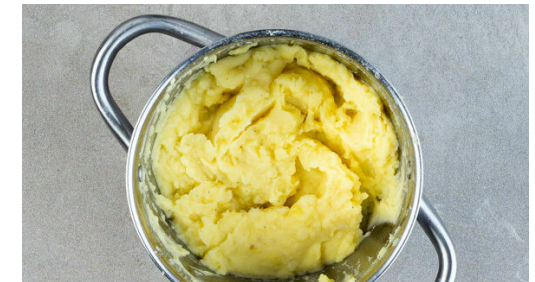
5. Würste braten

Die **Wildschweinbratwürste** in einer weiteren großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. knusprig anbraten, die Hitze reduzieren und die **Würste** weitere 4-5Min. auf jeder Seite braten.



3. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



6. Püree stampfen

Die **Pastinaken** und die **Kartoffeln** mit dem **Trüffelöl** zu einem cremigen **Püree** stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Geschmack noch ca. 100ml Milch unterrühren. Die **Rosenkohl-Nuss-Mischung** nach Geschmack mit Salz würzen. Die **Wildschweinbratwürste** mit dem **Rosenkohl** und dem **Kartoffel-Pastinaken-Püree** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.

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. [!\[\]\(9f3852d68d41e1e95bc4ec10e81aba4b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bdb0f3befa0da67ab318d6edc913daee_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bf8000641e0d351c7a9edc2d7fb94a96_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**