

★ FESTTAGSSPECIAL



Wildschweinbratwurst mit Rosenkohl

und getrüffeltem 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Kartoffeln kochen



2. Rosenkohl backen



3. Zwiebeln schneiden

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.



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.



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.