



Rindswurst auf Apfel-Sauerkraut

mit gebratenen Gnocchi



20-30min



4 Portionen

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.

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
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2).

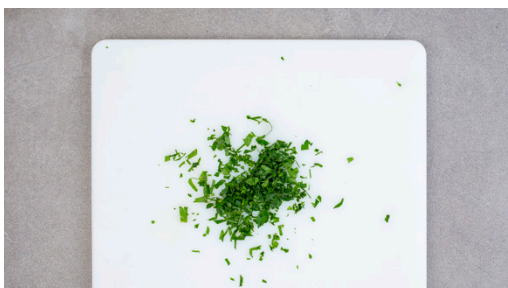
Nährwertangaben pro Portion

Energie 843kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 103.0g, Eiweiß 38.5g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Das **Sauerkraut** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken.



4. Petersilie hacken

Inzwischen die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



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.



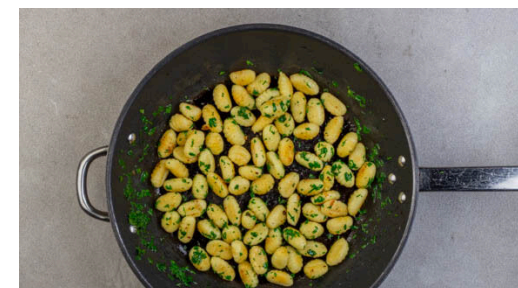
5. Würste erhitzen

Die **Würste** in einer zweiten Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. rundum goldbraun anbraten, dann auf das **Sauerkraut** legen und abgedeckt bei niedriger Hitze in 5-8Min. vollständig durcherhitzen. Die Pfanne nicht auswaschen.



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.



6. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** im Bratfett der **Würste** 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.