



Rindswurst auf Apfel-Sauerkraut

mit gebratenen Gnocchi



20-30min



3 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.

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 250g Weinsauerkraut
- 10g Petersilie
- 4 Rindswürste
- 1kg Gnocchi ¹

- 3EL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 30.2g,
Kohlenhydrate 96.6g, Eiweiß 38.1g



1. Zutaten vorbereiten



4. Petersilie hacken

2. Zwiebeln braten

5. Würste erhitzen

3. Sauerkraut garen

6. Gnocchi braten

750g 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.