



Wildschweinbratwurst auf Linsensalat

mit Cranberrys und Zwiebeln



ca. 25min



2 Personen

Die herzhafte Wildschweinbratwurst wird perfekt begleitet von einem feinen Linsensalat mit Karotten und Sellerie sowie einem süß-säuerlichen Cranberry-Zwiebel-Topping. Deftige Hausmannskost, die schnell geht und einfach glücklich macht!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose Linsen
- 1 Packung „Muschel“-Gemüsemix ⁹
- 1 Päckchen getrocknete Cranberrys
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Wildschweinwürste ^{1,3}
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 804kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 58.5g, Eiweiß 32.0g



1. Brühe ansetzen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **1/2 der Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl 2-3Min. glasig anbraten. Den **Senf**, das **Brühgewürz** und 300ml warmes Wasser einrühren und zum Kochen bringen.



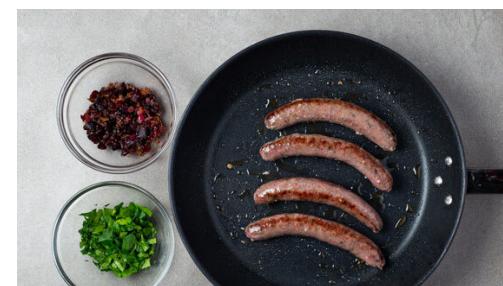
4. Topping zubereiten

Die **übrigen Zwiebeln** und die **Cranberrys** mit 1EL Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne 2-3Min. goldbraun anbraten. **1TL Zitronenschale** und **2TL Zitronensaft** dazugeben und 1-2Min. mitgaren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die **Zwiebeln** weich sind. Das **Cranberry-Zwiebel-Topping** mit etwas Zucker abschmecken.



2. Linsen und Gemüse kochen

Die **Linsen** in ein Sieb abgießen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Dann mit dem **Gemüsemix** in den Topf geben und 5-8Min. unter gelegentlichem Rühren kochen, bis das **Gemüse** gar ist. Überschüssige Flüssigkeit ggf. vor dem Servieren in ein Sieb abgießen.



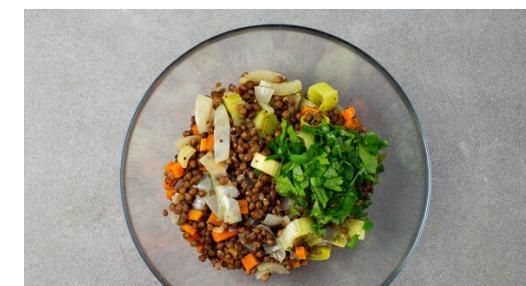
5. Würste braten

Das **Topping** aus der Pfanne nehmen und die Pfanne auswischen. Die **Würste** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und auf jeder Seite weitere 4-5Min. braten, bis die **Würste** gar sind. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



3. Cranberrys hacken

Die **Cranberrys** grob hacken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



6. Salat fertigstellen

Die **Linsen** und das **Gemüse** mit der **1/2 der Petersilie, 1EL Zitronensaft** und 1EL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Würste** auf dem **Linsensalat** anrichten, das **Cranberry-Zwiebel-Topping** und die **übrige Petersilie** darüberstreuen und servieren.