



Special: Rindswurst mit Rosenkohl

und getrüffeltem Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



3-4 Personen

Welch ein Schmaus erwartet uns an diesem schönen Adventstag? Hinter dem Türchen verbirgt sich eine gelungene Fusion aus rustikalem Comfortfood und einer gar nicht kleinen Dosis Extravanz. Die würzige Rindswurst darf sich in einer deftigen Zwiebelsauce aalen, bevor sie sich auf einem fluffigen Bettchen aus getrüffeltem Pastinaken- und Kartoffelpüree präsentiert. Mit geröstetem Rosenkohl und Haselnüssen wird sie zum Festmahl!

Was du von uns bekommst

- 2 Pastinaken
- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 800g Rosenkohl
- 100g blanchierte Haselnuskerne¹⁵
- 3 rote Zwiebeln
- 4 Rindswürste
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

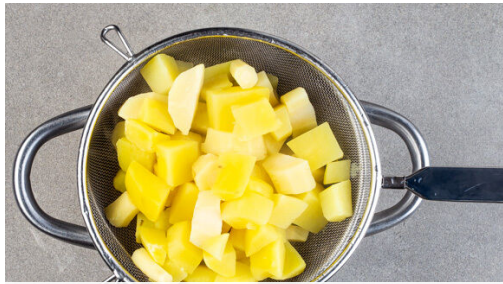
Wer mag, kann das Püree mit etwas Milch verfeinern.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 992kcal, Fett 49.9g, Kohlenhydrate 69.4g, Eiweiß 39.6g



1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) 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.



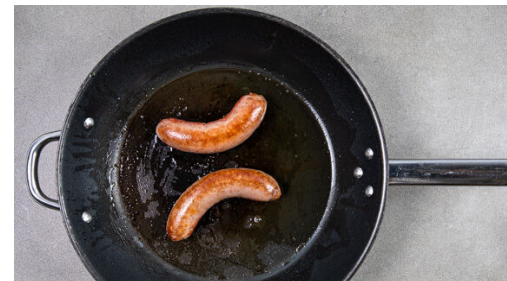
4. Sauce zubereiten

In einer großen Pfanne 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 **Würste** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. knusprig anbraten. Die Hitze reduzieren und die **Würste** weitere 4-5Min. auf jeder Seite braten, bis sie gar sind.



3. Zwiebeln schneiden

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



6. Püree stampfen

Die **Pastinaken** und die **Kartoffeln** mit der **1/2 des Trüffelöls** zu einem cremigen **Püree** stampfen und mit Salz und Pfeffer sowie ggf. **mehr Trüffelöl** abschmecken. Die **Rosenkohl-Nuss-Mischung** nach Geschmack mit Salz würzen. Die **Würste** mit dem **Rosenkohl**, dem **Kartoffel-Pastinaken-Püree** und der **Sauce** anrichten und servieren.