



## Special: Rindswurst mit Rosenkohl

und getrüffeltem Kartoffel-Pastinaken-Püree



40-50min



2 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 Extravaganz. 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

- 1 Pastinake
- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 400g Rosenkohl
- 50g blanchierte Haselnuskerne<sup>15</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Rindswürste
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

### Kochtipps

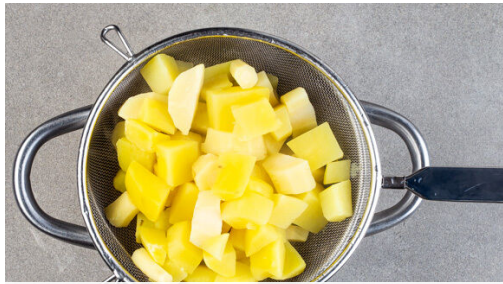
Wer mag, kann das Püree mit etwas Milch verfeinern.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1034kcal, Fett 53.6g, Kohlenhydrate 71.3g, Eiweiß 39.9g



**1. Gemüse kochen**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinake** 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 mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl stark erhitzen, darin die **Zwiebeln** mit 1TL Zucker und 1/2TL Salz 5-6Min. anbräunen. 1TL Mehl unterrühren, mit 250ml Wasser ablöschen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 3-4Min. einköcheln lassen. **Tipp:** Für noch mehr Geschmack 100ml Rotwein und 150ml Wasser verwenden.



**2. Rosenkohl backen**

Den **Rosenkohl** halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und 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 dem **Trüffelöl** zu einem cremigen **Püree** stampfen und mit Salz und Pfeffer 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.