WEIHNACHTSKÜCHE BEI MONES

Schlesische Kalbsbratwurst

Mit Kartoffelpüree, Apfelsauerkraut und brauner Butter

4 Personen | ca. 50 Minuten | rohe Bratwurst

Zutaten

- 4-8 rohe schlesische Kalbsbratwürste, zusammen etwa 600-800 g
- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 180-220 ml Milch, nach Bedarf
- 70 g Butter, aufgeteilt
- 500 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 säuerlicher Apfel
- 150 ml Apfelsaft, 100 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Muskat
- Optional: 1 EL Butterschmalz zum Bräunen

Zubereitung

1. Kartoffeln und Kraut vorbereiten

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Zwiebel fein schneiden und in 10 g Butter glasig dünsten. Gewürfelten Apfel, Sauerkraut, Apfelsaft, Wasser und Lorbeer zugeben. Zugedeckt 25-30 Minuten sanft köcheln, gelegentlich umrühren und bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen.

2. Die rohe Bratwurst schonend garen

Wasser in einem weiten Topf auf etwa 80 °C erhitzen. Würste vollständig bedecken und ohne sprudelndes Kochen garen; je nach Dicke etwa 15-25 Minuten als Orientierung. Entscheidend ist die Messung: mindestens 70 °C für 2 Minuten auch im Kern. Bei Bedarf länger garen.

3. Püree und Butter vollenden

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Mit 30 g Butter und der erwärmten Milch stampfen; mit Salz und Muskat abschmecken. Nicht mit dem Pürierstab bearbeiten. Übrige 30 g Butter in einem kleinen Topf goldbraun werden lassen, sofort vom Herd nehmen.

4. Anrichten

Lorbeer entfernen und Kraut abschmecken. Würste direkt servieren oder trocken tupfen und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Mit Püree, Kraut und wenig brauner Butter anrichten.

So schmeckt es besonders gut

Das milde Püree und der fruchtige Apfel passen zur feinen Würzung der schlesischen Bratwurst. Die Butter erst am Tisch darübergeben.