

Geflügel Rezepte

Geflügelwürstchen Mit Apfel Meerrettich Püree

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Fleisch, Gemüse, Wurst, Kartoffeln

750 g	Kartoffeln	4	Geflügel-Bratwürstchen (à
2 mittelgr.	Äpfel		- ca. 50 g) (evtl. mehr)
	Salz, weißer Pfeffer	1/8 Liter	Milch
750 g	Wirsing	2 Teel.	Meerrettich (evtl. mehr)
2 mittelgr.	Zwiebeln		Muskat
2 Teel.	Öl	2 Essl.	Sonnenblumenkerne (evtl.
1 Teel.	Gemüsebrühe (evtl. mehr)		- mehr)

1. Kartoffeln schälen, waschen. Grob würfeln. 1 Apfel schälen, vierteln und entkernen. Mit Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.

2. Wirsing putzen, waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Wirsing fein schneiden.

3. Zwiebeln schälen. 1 fein würfeln, in 1 TL heißem Öl andünsten. Wirsing zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mitdünsten. 1/8 l Wasser zugießen, aufkochen. Brühe einrühren. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.

4. Würstchen in 1 TL heißem Öl ca. 8 Minuten braten. Kartoffeln abgießen. Milch zugeben, alles zerstampfen. Mit Salz, Meerrettich und Muskat abschmecken. Warm stellen.

5. Übrigen Apfel waschen und würfeln. Übrige Zwiebel in Ringe schneiden. Würstchen herausnehmen, warm stellen.

6. Zwiebel und Kerne im Bratfett bräunen. Apfel zufügen und kurz unter Wenden mitdünsten. Würstchen mit Püree und Wirsing anrichten. Die Zwiebel-Apfelmischung darüber verteilen.

Zubereitungszeit: 1 Std.