

Rezept

# Selleriepüree & Apfel zu Bratwurst

Ein Rezept von Selleriepüree & Apfel zu Bratwurst, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Kartoffeln	<b>500 g</b> Knollensellerie
Salz	Pfeffer
<b>3</b> kleine rote-schalige Äpfel	<b>2</b> Zwiebeln
<b>2 EL</b> Öl	<b>4</b> grobe rohe Bratwürste (ca. 400 g)
<b>1/2 TL</b> getrockneter Majoran	<b>2 EL</b> Butter
<b>350 ml</b> heiße Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 20 Min. garen. Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würste rundum bei schwacher Hitze 10-12 Min. braten. Zwiebeln 5 Min. mitbraten. Majoran und 100 ml Wasser dazugeben, aufkochen und 2 Min. köcheln. Salzen und pfeffern.
3. Die Äpfel in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kartoffeln und Sellerie abgießen und im heißen Topf kurz ausdampfen lassen. Milch erhitzen, dazugießen und dabei alles zu Püree zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Püree, Bratwürste, Majoranzwiebeln und Apfelringe anrichten.