

Rezept

# Brätbällchen-Ragout mit Kartoffeln

Ein Rezept von Brätbällchen-Ragout mit Kartoffeln, am 28.06.2026

## Zutaten

Pfeffer	<b>750 g</b> Kartoffeln
Salz	<b>2</b> Kohlrabi (ca. 500 g)
<b>250 g</b> Champignons	<b>4</b> Lauchzwiebeln
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>4</b> grobe Bratwürste (500 g)
<b>1 - 2 EL</b> Mehl	<b>500 ml</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> leichte Kochsahne (15 % Fett)	Currypulver
<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> gehackte TK-Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal, 31 g F, 28 g EW, 35 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren oder vierteln und in wenig Salzwasser zugedeckt ca. 20 Min. garen und warm halten.
2. Inzwischen die Kohlrabi schälen, vierteln und in schmale Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Das Brät aus den Würstchen als Bällchen direkt ins heiße Öl drücken. Unter Wenden ca. 5 Min. braten, herausnehmen.
3. Champignons ins Bratfett geben und kräftig anbraten. Kohlrabi und den weißen Teil der Lauchzwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und die Gemüsebrühe angießen. Bällchen zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Min. kochen lassen.
4. Sahne untermischen und das Ragout mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Ragout mit Lauchzwiebelgrün bestreuen und mit den Kartoffeln anrichten.