

Rezept

Bratwürste mit Möhren-Kartoffel-Gemüse

Ein Rezept von Bratwürste mit Möhren-Kartoffel-Gemüse, am 09.06.2026

Zutaten

600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	400 g Möhren
1 Zwiebel	2 EL Butter
1/4 l Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1 EL Öl
600 g rohe Bratwürste	1 kleines Bund Petersilie
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Möhren schälen, putzen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.
2. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen, die Zwiebel darin anbraten. Kartoffeln und Möhren kurz mitbraten. Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. bissfest garen.
3. Nach der Hälfte der Zeit das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Bratwürste darin etwa 8 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei immer mal wieder umdrehen.
4. Die Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blättchen fein hacken, mit der übrigen Butter unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zu den Bratwürsten servieren.