

Rezept

Bratwürste mit Wasabi-Erbsen-Püree

Ein Rezept von Bratwürste mit Wasabi-Erbsen-Püree, am 10.06.2026

Zutaten

400 g mehlig kochende Kartoffeln	Salz
400 g tiefgekühlte Erbsen	etwa 500 g Nürnberger Rostbratwürste (ersatzweise andere kleine Bratwürste)
1 EL Öl	2 Frühlingszwiebeln
125 g Sahne	50 g Butter
1-2 TL Wasabi-Paste (japanischer grüner Meerrettich aus der Tube)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und 2 cm groß würfeln. In einem Topf mit Wasser bedecken, salzen und erhitzen. Deckel auflegen und die Kartoffeln bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen, bis sie fast weich sind. Dann die Erbsen zugeben und weitere 5 Minuten garen.
2. Eine große Pfanne heiß werden lassen. Die Bratwürste darin im Öl bei mittlerer Hitze 6-7 Minuten braten, bis sie schön braun sind. Dabei die Pfanne öfter mal rütteln und die Bratwürste auf diese Weise umdrehen.
3. Zwischendurch die Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Wasser von Kartoffeln und Erbsen abgießen. Sahne in den Topf schütten und warm werden lassen. Die Butter in Stücke schneiden, mit in den Topf geben und alles mit dem Kartoffelstampfer gründlich zerkleinern. Frühlingszwiebeln und 1 TL Wasabi dazurühren, Püree mit Salz würzen und ein Löffelchen probieren. Nach Belieben mit noch mehr Wasabi würzen.
4. Püree und Bratwürste auf vorgewärmten Tellern verteilen. Wer mag, gießt auch noch ein bisschen Bratfett übers Püree.