

Rezept

Bratwurstgröstl mit Kohlrabi

Ein Rezept von Bratwurstgröstl mit Kohlrabi, am 20.04.2024

Zutaten

800 g Pellkartoffeln (vom Vortag)	1 Kohlrabi
2 rote Zwiebeln	400 g rohe Bratwürste
2 EL Butter	1 EL Öl
1 TL Kümmelkörner	Salz
1/2 Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kohlrabi schälen, erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Bratwürste in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kohlrabi und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Min. braten, bis sie bissfest werden. Die Kartoffeln mit Wurststücken und Kümmel untermischen und noch einmal etwa 8 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei häufig umrühren.
3. Das Gröstl mit Salz abschmecken. Die Petersilie waschen, die Blättchen fein hacken und unterrühren. Rasch servieren.