

Rezept

Schnüschi mit Miniklößchen

Ein Rezept von Schnüschi mit Miniklößchen, am 24.02.2024

Zutaten

800 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	400 g Möhren
2 EL neutrales Öl	Salz
Pfeffer	2 rohe Bratwürstchen
4 EL Schmand (24 %)	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 16 g F, 7 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhren schälen, getrennt in 1-2 cm große Stücke schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen, Möhren darin ca. 3 Min. andünsten. Kartoffeln zugeben, 650 ml Wasser angießen, mit 1 TL Salz und etwas Pfeffer würzen. 12 Min. zugedeckt köcheln lassen.
2. Aus den Bratwürstchen das Brät herausdrücken, zu kleinen Klößchen formen. Diese zu den Bouillonkartoffeln geben, bei schwacher Hitze in ca. 5 Min. gar ziehen lassen.
3. Bouillonkartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Mit dem Schmand fein pürieren, dabei etwas von der Brühe untermixen. Den Petersilienrahm getrennt servieren, so kann jeder selbst mischen.