Rezept

Steckrüben-Apfel-Gemüse mit Bratwürsten

Ein Rezept von Steckrüben-Apfel-Gemüse mit Bratwürsten, am 28.06.2026

Zutaten

1	Steckrübe (ca. 500 g)
1 TL	Koriandersamen
2 EL	Öl
200 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Zitronensaft oder Apfelessig
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 TL	getrockneter Majoran
2	säuerliche Äpfel (ca. 350 g)
	schwarzer Pfeffer
600 g	rohe Bratwürste
1 TL	Apfeldicksaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Steckrübe schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

2. Den Koriander in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 1 Min. rösten. Im Mörser fein zerstoßen. Die Butter und 1 EL Öl in den Topf geben, die Zwiebelstreifen und die Steckrüben darin andünsten. Koriander und Majoran kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten.

3. Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel zum Gemüse geben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ca. 10 Min. weiterdünsten, bis das Gemüse bissfest ist.

4. Inzwischen das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten schön braun braten. Das Gemüse mit dem Zitronensaft oder Essig, dem Dicksaft und eventuell noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Bratwürsten servieren.