Rezept

Süßkartoffel-Stampot mit Bratwürstchen

Ein Rezept von Süßkartoffel-Stampot mit Bratwürstchen, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Süßkartoffeln
1 Packung	Nürnberger Bratwürste (300 g; 14 Stück)
½ Bund	Dill
100 g	saure Sahne
	Salz
125 ml	Milch
	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL	gehackte Petersilie (frisch oder TK)
300 g	mehligkochende Kartoffeln
1	Salatgurke
1	kleine Zwiebel
3 EL	milder Essig
	Pfeffer
	Salz
2 EL	fertige Röstzwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 29 g F, 17 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Beide Kartoffelsorten schälen, in Stücke schneiden. In einem Topf knapp mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und ca. 20 Min. garen.

2. Inzwischen die Würstchen auf dem mit Backpapier belegten Backofenrost verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) 15-18 Min. braten, dabei nach der Hälfte der Garzeit einmal umdrehen.

3. Für den Salat die Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die saure Sahne mit dem Essig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurken, die Zwiebeln und den Dill untermischen.

4. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Die Milch in einem Topf erhitzen, mit Salz und 1 Prise Muskat würzen. Die Kartoffeln dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz abschmecken und anrichten. Die Bratwürstchen daraufgeben, mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen und mit dem Salat servieren.