

Rezept

Süßkartoffel-Stampot mit Bratwurstchen

Ein Rezept von Süßkartoffel-Stampot mit Bratwurstchen, am 24.04.2024

Zutaten

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

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 Bratwurstchen daraufgeben, mit Röstzwiebeln und Petersilie bestreuen und mit dem Salat servieren.