

Rezepte

Wildbratwurst mit karamellisierten Zwiebeln und Kartoffelpüree

ein Rezept von Waia Stavrianos

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- 250 g rote Zwiebeln
- 4 Wildbratwürste
- 3 EL Öl
- 3-4 EL brauner Zucker
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Milch
- 30 g Butter
- Pfeffer
- 1 Prise Salz
- geriebene Muskatnuss
- 2 Stiele Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 20 Minuten weich garen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben bzw. Halbringe schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten. 3-4 EL des braunen Zuckers darüber streuen, unterrühren und mit den Zwiebeln karamellisieren lassen.

200 ml Rotwein dazu gießen und 5-8 Minuten köcheln lassen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Würstchen darin ca. 5-7 Minuten braten, dabei regelmäßig wenden, für eine gleichmäßige Bräunung.

Die Kartoffeln abgießen. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und zu Püree stampfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat das Püree abschmecken.

Rezepte

Püree, Würstchen und Zwiebeln in 4 ofenfeste Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten überbacken.

Währenddessen die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Abschließen die Petersilie über das Püree streuen.