

Stampfkartoffeln-Bratwurst- Sauerkraut

Zutaten f. 4 Personen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz, weißer Pfeffer
Muskatnuss
250 ml Milch
2 EL Butter
4 Bratwürste
Öl
500 gr. Sauerkraut
1 TL gekörnte Brühe

Zubereitung:

Kartoffeln waschen schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann in ca. 20 Min. weich kochen (Einstichprobe), abgießen und auf dem Herd (kleine Hitze) mit der Milch und der Butter zerstampfen. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Klassisch wird dieses Gericht mit Bratwurst (in etwas Öl von beiden Seiten knusprig braten) und Sauerkraut (in aufgelöster gekörnter Brühe kochen).