

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Bratwürstel mit warmen Krautsalat und Erdäpfelstampf

Zutaten

(5 Personen)

Für den warmen Krautsalat

- 1 Häüpel Weißkraut, ca. 1 kg
- 200 g Bauchspeck
- 1 mittelgroßer Zwiebel
- 1 EL Schmalz
- 1/16 L Tafelessig
- zum Aufgießen Wasser
- Zucker
- Salz
- 1 TL Kümmel ganz

Für den Erdäpfelstampf

- 1 kg Erdäpfel gekocht/geschält
- 1 mittelgroßer Zwiebel
- 2 TL Schmalz
- 1 TL Kümmel
- Salz
- nach Geschmack eventuell etwas Muskat gemahlen

Für die Bratwürste

- 5 Paar Bratwürste
- etwas Schmalz

Zubereitung

Warmer Krautsalat:

Weißkraut vorbereiten, dazu äußere Blätter entfernen, vierteln, Strunk entfernen, in dünne Streifen schneiden. Feinwürfelig geschnittenen Zwiebel mit kleinwürfelig geschnittenem Bauchspeck in großem Topf glasig anschwitzen. Je nach Fettbeschaffenheit des Specks etwas Schmalz beifügen. Mit Tafelessig ablöschen, die Krautstreifen und Kümmel hinzufügen, mit Wasser aufgießen, sodass das Kraut gut weich dünsten kann. Mit Salz, Zucker und etwas Pfeffer abschmecken. Bis zum Gewünschten Weichheitsgrad garen.

Erdapfelstampf:

Feinwürfelig geschnittenen Zwiebel in Schmalz dunkel rösten, erwärmte Kartoffeln sowie Kümmel und Salz, eventuell Muskat gemahlen beifügen und mit einem Erdapfelstampfer nicht zu fein stampfen; zum Garnieren eignen sich noch ein paar gekochte Karotten

Bratwürste:

Bratwürstel in etwas Schmalz braten, gemeinsam mit Erdapfelstampf und warmen Krautsalat servieren.