

SPITZKOHL MIT KARTOFFELSTAMPF, SCHMORZWIEBELN UND VEGETARISCHER BRATWURST

ZUTATEN

🍴 2 PORTIONEN

🕒 40 MIN

👤 EINFACH

1 Spitzkohl
1 1/4 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Butterschmalz
1 EL Butterschmalz
1 TL Zehnkampff
4 Prise Salz
4 Prise Pfeffer
500 g Kartoffeln (mehligkochend)
80 ml Mandelmilch
80 g Butter
1 EL Butter
1 Muskatbuchse
40 g Senf, mittelscharf
80 g Schmand
1 Prise weißer Rohrzucker
10 g Petersilie
1 Pkg. Garden Gourmet Vegane
Filet-Stückchen

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Zubereitung Spitzkohl

Den Spitzkohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Anschließend in feine Streifen schneiden.
Eine Knoblauchzehe und 25 g Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem hohen Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen und den Spitzkohl kurz anbraten.
Zwiebeln, Kümmelsaat und Knoblauch dazugeben und zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.
Mit jeweils einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Zubereitung Kartoffelstampf

Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Kochtopf ca. 20-25 Minuten gar dämpfen.
Mandelmilch und 80 g Butter in einem Topf erhitzen und die Gewürze dazugeben.
Die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem fluffigen Püree aufschlagen.
Vor dem Servieren mit jeweils einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Zubereitung Senfschmand

Senf, Schmand und jeweils eine Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und abschmecken.

4. Zubereitung Schmorzwiebeln

1 EL Butter in einer heißen Pfanne erhitzen, die Zwiebel hineingeben und scharf anbraten.
Den Rohrzucker sowie jeweils eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen.
Die Petersilie waschen und in feine Streifen schneiden. Im Anschluss unter die Schmorzwiebeln geben.

5. Zubereitung Vegetarische Bratwurst

Die Bratwurst leicht einschneiden und in heißem Fett von allen Seiten ca. 6 Minuten anbraten.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**