

Bratwurst mit Kartoffel-Haube

Für 4 Personen

1 kg mehlig. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 EL Öl	1 TL Zucker	1 TL Kümmel
200 ml Fleischbrühe	1 (600 g) Bratwurst (Schnecke)	oder 4 kleine Bratwürste
100 ml Milch	2 EL Butter	Muskat

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 TL Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und circa 20-25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und etwa 5 Minuten hellbraun karamellisieren.

Fleischbrühe dazugießen und aufkochen.

2 EL Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter dazugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20-25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 02. März 2019