

# Thüringer Bratwurst mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

## Zutaten:

- 2 Thüringer Rostbratwurst
- 500 g Mehliges Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 5 g Muskat
- 30g Butter
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebel
- 10 g Petersilie glatt
- 10 g Schnittlauch
- 25 g Balsamico – Creme,
- 6 g Gemüsebrühe
- 30 ml Mittelscharfer Senf
- Öl, Wasser, Gewürze (Salz, Curry-Goldelefant, Gemüsebrühe für den Kartoffelbrei)



## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, klein schneiden und weichkochen.
- Folgende Zutaten zerkleinern und in Schälchen geben: Zwiebeln halbieren und in Streifenschnitten, Äpfel schälen, vierteln, in feine Scheiben schneiden, Petersilie fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden, Bratwürste oben und unten quer einschneiden.
- Gemüse braten: etwas Öl (Rapsöl) erhitzen, Zwiebelstreifen andünsten, Apfelscheiben dazu, etwas dünsten bis diese weich sind, + 150 ml Wasser dazu, + Gemüsepulver darin verrühren, aufkochen lassen. Anschließend Balsamico-Creme + Butter + Schnittlauch dazu. Mit etwas Salz und Curry abschmecken. Beiseitestellen.
- Bratwürste in einer Pfanne knusprig anbraten und ziehen lassen.
- Die ganz weichen Kartoffeln + Muskat + Milch zusammen tun und alles zu Brei verarbeiten. Mit Salz + Curry abschmecken.
- Beim Tischdecken den Senf nicht vergessen.

Rezept für 2 Portionen

Mit großem Dank an @Uta & Michael