



## **Bratwurst mit Senfkohlrabi und neuen Kartoffeln**

### **Zutaten**

- 600 g neue Kartoffeln / Frühkartoffeln
- 2 Kalbsbratwürste
- 2 Kohlrabis
- 1 Schalotte
- 100 ml Gemüsebrühe
- 150 g Schlagsahne
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 4 Stiele krause Petersilie
- 1 EL Senf
- Salz
- etwas Öl

### **Zubereitung**

Zuerst den Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Die Schalotte ebenfalls schälen und kleinwürfeln. In einem Topf etwas Butterschmalz erhitzen und die Schalottenwürfel mit den Kohlrabistifen andünsten. Mit der Brühe ablöschen und mit der Sahne auffüllen und leicht köcheln lassen.

In einem zweiten Topf die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen lassen, danach abschütten und kurz warmhalten.

Die krause Petersilie waschen und kleinschneiden und zusammen mit dem Senf, sowie etwas Salz und Piment d'Espelette zum Kohlrabi geben und alles gut durchrühren. Der Kohlrabi sollte bissfest sein und die Flüssigkeit einreduziert und leicht dicklich. Kurz aufkochen und kurz durchziehen lassen.



Die beiden Kalbsbratwürste auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden und in etwas Milch wenden. Dann in eine heiße Pfanne mit Öl geben und von beiden Seiten anbraten lassen.

Die Bratwürste herausnehmen und zusammen mit dem Senfkohlrabi und den neuen Kartoffeln anrichten. Ein frisches Bier zapfen und genießen!