

DINNERLY



Rote-Bete-Kartoffelstampf und Rinderbratwurst

mit gebratenen Äpfeln und Walnüssen



ca. 30min



2 Portionen

Ab und zu haben wir mal so richtig Lust auf deftige Hausmannskost. Und um uns – und vielleicht auch dir? – diesen sehnsüchtigen Wunsch zu erfüllen, haben wir uns dieses Rezept ausgedacht. Es gibt ein Püree aus Roter Bete und Kartoffeln, das nicht nur eine tolle Farbe hat, sondern auch super schmeckt. Dazu gesellen sich eine herzhaft gebratene Rinderbratwurst und gebratene Äpfel, deren Süße das Gericht perfekt ausbalanciert.

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 250g Rote Bete, vorgegart
- 1 Apfel
- 2 Rindswürste
- 10g Dill
- 25g Walnusskerne¹⁵

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1EL Butter⁷
- 1–2TL Senf¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

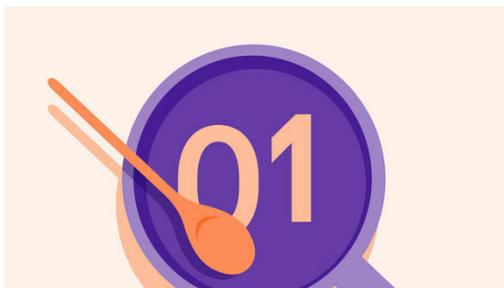
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 735kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 29.1g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 3–4cm große Stücke schneiden. Die **Rote Bete** abgießen – dabei die **Flüssigkeit** auffangen und zum **Kochwasser** geben – und in ähnlich große Stücke schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** in das kochende Wasser geben und in 12–15Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



3. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 10Min. rundum anbraten. Nach ca. 6Min. Bratzeit die **Äpfel** zugeben und unter gelegentlichem Rühren 4–6Min. mitbraten, bis sie goldbraun und die **Würste** gar sind.



4. Dill schneiden

Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und die **Dillstängel** fein schneiden. Die **Walnüsse** nach Belieben grob hacken.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** und die **Rote Bete** zurück in den Topf geben und mit den **Dillstängeln**, 1–2TL Senf, 1EL Butter und **100ml Kochwasser** oder Milch zu einem cremigen **Püree** stampfen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Rinderbratwurst** auf dem **Rote-Bete-Kartoffelstampf** und den **Äpfeln** anrichten und mit den **Walnüssen** sowie den **Dillspitzen** bestreut servieren.



6. Freunde fürs Leben

Was passt zu Roter Bete wie die Faust aufs Auge? Richtig, Ziegenkäse! Die beiden besten Freunde treffen sich zum Beispiel in vegetarischen Carpaccios oder auf knusprigen Flammkuchen häufig zum Rumhängen. Warum also nicht ein bisschen Ziegenfrischkäse über unser heutiges Gericht krümeln? Die Rote Bete würde sich seeehr freuen! Psst: Die Cousine Feta geht auch, aber bloß nicht weitersagen ...

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 311 98 088**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf dinnerly.de an.  **#dinnerly**