

Gebratene Fleischrotwurst mit Fass - Sauerkraut und Apfel - Kartoffelpüree

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, Rheinisch, zünftig, herzhaft, preiswert

Zutaten

- 700 g - 800 g Fleischrotwurst ohne Darm, schräg in Scheiben geschnitten (Flönz weniger geeignet)
- Etwas Senf zum einstreichen
- Etwas Mehl
- 3 - 4 Majoran Zweige zum Mitbraten
- 2 El Pflanzenöl
- 750 g - 800 g Fasskraut, abgelaufen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 2 El Pflanzenöl
- 1/2 l Fleischbrühe Instant
- 5 - 6 gedrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter in einem Laschen Teebeutel
- Salz, etwas Zucker nach Geschmack
- 800 g gekochte Kartoffeln, gestampft
- 2 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 1 El warme Butter
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Fasskraut ansetzen; die Zwiebeln farblos anschwitzen, das Kraut dazu geben und mit der Fleischbrühe aufgießen.

Schritt2

Den Gewürzbeutel zufügen, 25 - 30 min. kochen lassen, nachschmecken. Ev. leicht mit einer roh geriebenen Kartoffel sämig binden.

Schritt3

Die Apfelwürfel in etwas Butter an schwenken.

Schritt4

Die Kartoffeln grob stampfen, salzen und mit geriebener Muskatnuss würzen. Die Butter mit dem Kochlöffel unter arbeiten und mit der heißen Milch vermischen, die Apfelwürfel unter heben.

Schritt5

Die Rotwurstscheiben 1 cm dick schneiden und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dünn mit Senf einstreichen und in Mehl wenden. In einer Stielpfanne mit Pflanzenöl und den Majoran Zweigen knusprig braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das Fasskraut mit dem Apfel - Kartoffelpüree anrichten, obenauf die Rotwurstscheiben portionieren, sofort servieren.

Rezeptart: Rheinisch **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-fleischrotwurst-mit-fass-sauerkraut-und-apfel-kartoffelpueree/>