

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Wildschwein-Bratwürste mit Preiselbeer-Senf

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 4-5 Wildschwein-Bratwürste, 4-5 EL Wildpreiselbeeren, 80 g Senf,
- 1,3 kg Kartoffeln, 120-150 ml warme Milch, Muskat, Salz, 1 EL Butter,
- Öl, 1-2 EL Mehl, Menge Zwiebeln nach Belieben

Zubereitung:

1. Preiselbeeren u. Senf in eine Schüssel geben, gut verrühren u. kaltstellen. Kartoffeln schälen u. mittel würfeln. Zwiebeln abziehen u. in ca. 2 mm Scheiben hobeln. Scheiben in Ringe vereinzeln. Zwiebelringe mit dem Mehl u. etwas Salz in einen Gefrierbeutel geben, kräftig schütteln, damit sich das Mehl gut verteilt.



2. Zwiebeln in einer Fritteuse portionsweise braun rösten. In eine mit Küchenpapier ausgelegte Metall-Schüssel geben u. im Ofen bei 100°C warmhalten.



3. Kartoffeln in Salzwasser garkochen, abgießen, mit Salz, Muskat Butter u. Milch zu einem Püree verrühren.



4. Inzwischen Bratwürste bei mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten (je nach Geschmack heller oder dunkler), mit Püree, Röstzwiebeln u. Preiselbeer-Senf anrichten.

Tipp des Chaoten: Dazu kaltes Bier genießen!

