

Vegetarische Rostbratwürstel mit Erdäpfelgröstl und Rotkraut



Zutaten für 4 Personen:

2 Pkg. Hermann Rostbratwürstel

Erdäpfelgröstl:

750 g Erdäpfel

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Rotkraut mit Apfel:

600 g Rotkraut

1 Apfel

1 Zwiebel

1 EL Butter

1 EL Zucker

50 ml Orangensaft

½ TL Kümmel, gemahlen

1 TL Salz

1-2 Lorbeerblätter

50 ml Rotwein

200 ml Gemüsebrühe

2 EL Apfelessig

1 TL Maisstärke

Für das Kartoffelgröstl werden die Erdäpfel gar gekocht, noch heiß geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten. Die Zwiebel goldbraun anrösten und die Erdäpfelstücke dazugeben. In Öl die Kartoffeln goldbraun abraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren in einer geschlossenen Pfanne aufbewahren, damit sie nicht austrocknen.

Für das Rotkraut wird das Kraut und der Apfel fein gehobelt. Die Zwiebel fein hacken und gemeinsam mit dem Zucker in etwas Butter karamellisieren.

Sobald der Zucker eine goldfarbene Farbe bekommt fügt man das Rotkraut mit dem Apfel und dem Orangensaft hinzu. Kümmel und Salz beimengen. Und ein Lorbeerblatt hinzufügen.

Gut durchrühren und nach und nach den Rotwein und die Gemüsebrühe zum Kraut geben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel etwa 50-60 Minuten weich dünsten. Die Maisstärke wird mit dem Essig angerührt und am Ende der Garzeit zum Rotkraut eingerührt.

So wird das Rotkraut schön cremig.

Die Würstel in Öl von allen Seiten goldbraun anbraten und gemeinsam mit dem Rotkraut und dem Kartoffelgröstl servieren.

