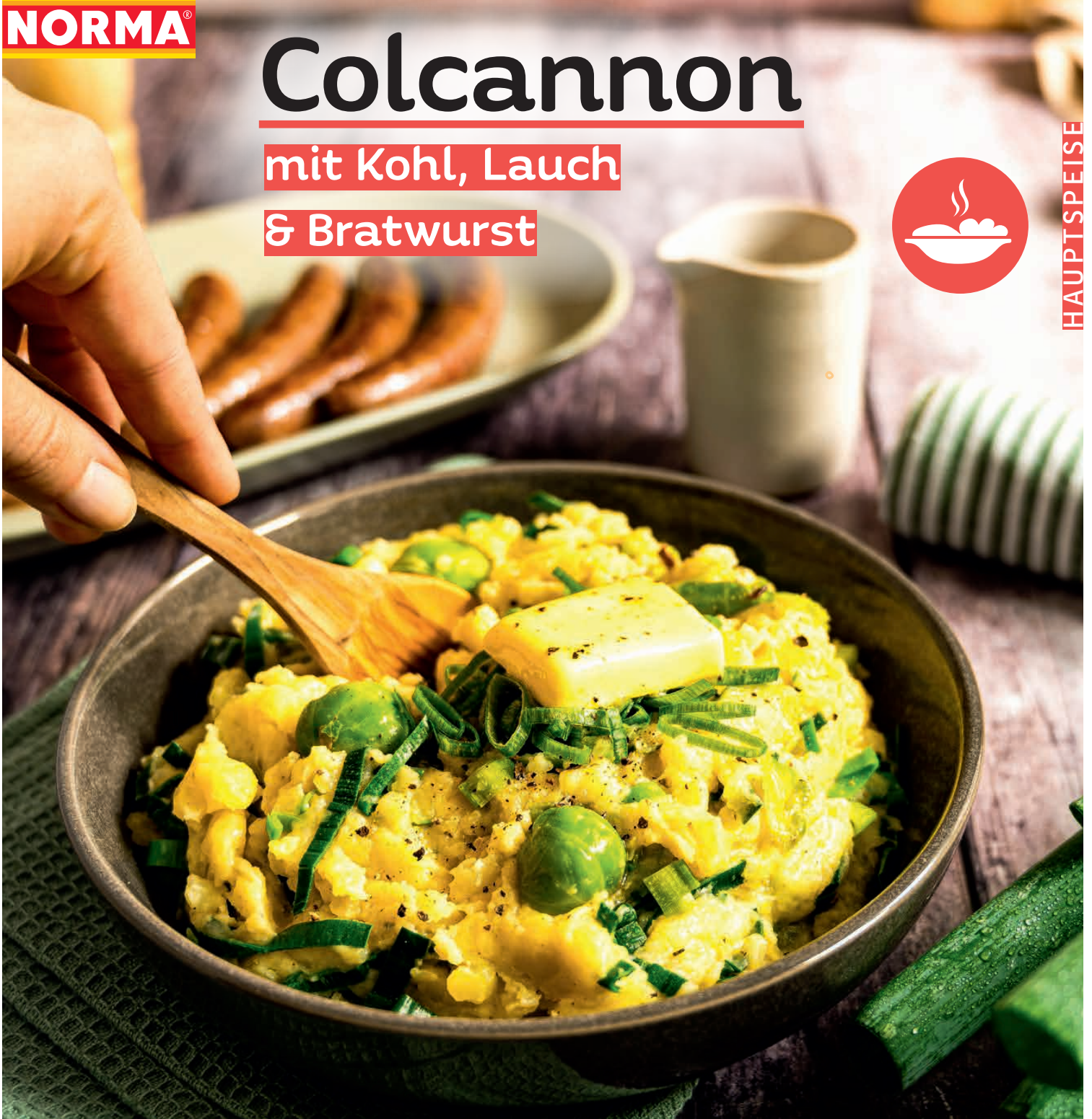


Colcannon

mit Kohl, Lauch
& Bratwurst



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g ERNTEKRUNE Kartoffeln
200 ml LANDFEIN Sahne
Salz
COOK! Pfeffer
300 g ERNTEKRUNE Rosenkohl (TK)
½ ERNTEKRUNE Lauch
100 g LANDFEIN Butter
1 EL Essig
4 Bratwürste
½ TL COOK! Kümmel
1 Prise Zucker
2 ERNTEKRUNE Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln mit Schale abgedeckt für 25–30 Minuten kochen – danach schälen und mit Sahne, Salz und Pfeffer grob stampfen.
2. In der Zwischenzeit den Rosenkohl auftauen und zusammen mit dem Lauch fein schneiden.
3. Das Gemüse in Butter für 5 Minuten scharf anbraten und mit Essig ablöschen.
4. In einer weiteren Pfanne die Bratwürste goldbraun braten.
5. Im Anschluss das gebratene Gemüse unter den Kartoffelstampf heben und alles mit Zucker und Kümmel abschmecken.
6. Zusammen mit Bratwürsten und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln servieren.