

# Kartoffelklöße mit Thüringer Bratwurst

deftigem Sauerkraut und Zwiebel-Soße

30 – 40 Minuten • 808 kcal • Tag 5 kochen

34



Thüringer Rostbratwurst



frischer Kartoffelteig



Sauerkraut



Zwiebel



Aprikosenkonfitüre



Demi-glace



süßer Senf



mittelscharfer Senf



Gewürzmischung  
„Hello Muskat“



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Wasser\*, Pfeffer\*, Salz\*, Butter\*, Honig\*

## Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleinen Topf und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	2	3	4
frischer Kartoffelteig <b>14)</b>	400 g	600 g**	800 g
Sauerkraut <b>10)</b>	1	1,5**	2
Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Aprikosenkonfitüre	25	50	50
Demi-glace <b>10)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	15 ml	30 ml
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g**	10 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 700 g)
Brennwert	518 kJ/124 kcal	3380 kJ/808 kcal
Fett	6,98 g	45,48 g
– davon ges. Fettsäuren	2,85 g	18,55 g
Kohlenhydrate	11,26 g	73,40 g
– davon Zucker	3,50 g	22,81 g
Eiweiß	3,24 g	21,11 g
Salz	1,415 g	9,228 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **9)** Senf **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxide und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland



## 1 Kleine Vorbereitung

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen.

In einer großen Schüssel **Kartoffelteig** mit der Hälfte vom „**Hello Muskat**“ vermengen. Aus der **Masse** 4 [6 | 8] **Knödel** formen.

Wenn das **Wasser** kocht, Hitze reduzieren, **Klöße** hineingeben und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 20 Min. gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.



## 4 Thüringer braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen.

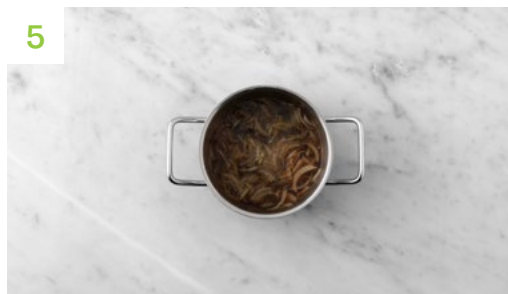
**Thüringer** darin 5 – 7 Min. rundherum anbraten.



## 2 Senfdip zubereiten

In einer kleinen Schüssel **süßen Senf** mit **mittelscharfem Senf** verrühren.

**Zwiebel** halbieren, eine Hälfte fein würfeln und die andere Hälfte in feine Streifen schneiden.



## 5 Für die Soße

In einem kleinen Topf 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen und die **Zwiebelstreifen** darin 1 – 2 Min. anschwitzen. Mit **Demi-glace**, restlichem „**Hello Muskat**“ und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Topf von der Hitze nehmen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Butter\*** einrühren. **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

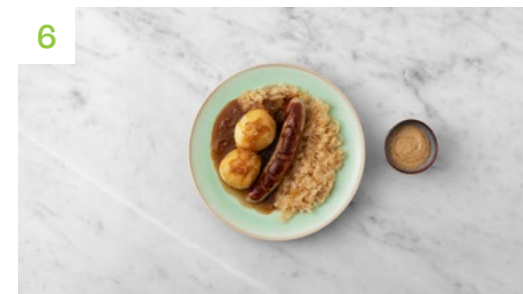


## 3 Für das Sauerkraut

In einem zweiten großen Topf 2 TL [3 TL | 4 TL] **Butter\*** erhitzen. **Zwiebelwürfel** darin 3 – 4 Min. glasig anschwitzen.

**Sauerkraut** hinzufügen und dabei die **Sauerkraut-Flüssigkeit** zurückhalten.

**Aprikosenkonfitüre** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Honig\*** unterrühren. Alles auf niedrigster Hitze abgedeckt und unter gelegentlichem Rühren bis zum Servieren köcheln lassen.



## 6 Anrichten

**Kartoffelklöße**, **Thüringer** und **Sauerkraut** auf Teller verteilen.

**Klöße** nach Belieben mit **Zwiebel-Soße** toppen und den **Senfdip** zu der **Bratwurst** reichen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

