

Informationen zur Sendung vom 26.11.2024

Salsiccia mit geröstetem Wirsing zu Kartoffelpüree

Von Ulla Scholz

Zutaten (3 – 4 Personen)

Gemüse

1 kleiner Wirsing (ca. 750 g)
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
200 ml Sahne
Muskat
2 – 3 Thymianzweige
Salz
Pfeffer
Butterfett oder Pflanzenöl zum Braten

Fleisch

6 – 8 Stück Salsiccia (italienische Bratwurst)
Butterfett oder Pflanzenöl zum Anbraten

Außerdem

Frische Blatt Petersilie zum Garnieren
2 – 3 Zwiebeln
Salz
Etwas Paprikapulver
Butterfett zum Braten

Kartoffelpüree

750 g Kartoffeln (mehlige Sorte)
Ca. 150 ml Milch
70 g Butter
Muskat
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, halbieren, salzen und circa 25 Minuten garen. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Butter zugeben, etwas Milch angießen und beides unter die Kartoffeln stampfen. Noch einmal Milch nachgießen, mit Muskat würzen und wieder stampfen. Zuletzt alles mit einem Schneebesen kurz aufrühren. Sehr fein wird das Püree, wenn wir es zusätzlich noch durch ein Sieb streichen.

Während die Kartoffeln kochen, wird der Wirsing zubereitet. Dafür die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, danach fein würfeln. Die äußeren harten Kohlblätter eventuell abtrennen. Das Gemüse vierteln und den Strunk wegschneiden. Die Stücke in feine Streifen teilen. In einer großen Pfanne oder einem kleinen Bräter etwas Butterfett erhitzen und den Wirsing rundum kräftig anrösten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weiterbraten. Das Gemüse nun mit Sahne ablöschen und mit Salz, Thymianblättchen, Muskat und Pfeffer würzen.

Die Salsiccia sollte langsam und mit moderater Hitze gebraten werden. Die italienische Bratwurst ist etwas dicker und kann außen schnell verbrennen, während sie innen noch nicht durchgegart ist. Zwischendurch noch einmal Zwiebeln schälen und in halbe Ringe teilen. Sind die Bratwürste fertig, werden sie kurz warmgestellt. Die Zwiebelringe im Bratensatz mit etwas Butter leicht rösten und zur Seite stellen.

Anrichten

Wirsing, Kartoffelpüree und Salsiccia (oder gebratenen Räuchertofu) auf Tellern verteilen. Dann mit gebratenen Zwiebelringen und Blatt Petersilie garnieren.

Informationen zur Sendung vom 26.11.2024

Salsiccia mit geröstetem Wirsing zu Kartoffelpüree

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Vegetarische Variante

Zutaten

200 g Räuchertofu

2 EL Mehl

1 Ei

3 – 4 EL Panko-Mehl oder Semmelbrösel

Butterfett oder Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Den Räuchertofu in halbzentimeterdicke Scheiben teilen. In drei tiefe Teller jeweils einmal Mehl, einmal verquirltes Ei und einmal Panko-Mehl oder Semmelbrösel geben. Reichlich Butterfett oder hochoerhitzbares Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die panierten Räuchertofu-Stücke von beiden Seiten knusprig braten.

Panieren mit Panko-Mehl

Panko-Mehl kommt ursprünglich aus der asiatischen Küche. Es besteht aus getrocknetem Weißbrot (Toastbrot), das ohne Rinde grob gemahlen wird. Die Brotbrösel bleiben so ganz hell. Die grobe Panade kann schnell anbrennen – von daher beim Braten am Herd bleiben. Panko-Mehl gibt es im Asia-Laden, im Onlinehandel oder in gutsortierten Supermärkten. Und wer will, macht sich selbst ans Werk.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!