



Bärlauch-Kartoffelstampf

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten und Radieschensalat

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

750 g mehligkochende Kartoffeln

1 Zwiebel

50 g Bärlauch

200 ml Milch

50 g Butter

1 Prise Muskat

3 Bd. Radieschen

1 Bd. Frühlingszwiebeln

3 EL Schnittlauch

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Apfelessig

2 EL saure Sahne

1 EL Honig

1 EL scharfer Senf

Öl zum Anbraten

Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schneiden. Je nach Größe 20–25 Minuten in Salzwasser gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen und mit Milch und Butter zu einem Brei stampfen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden.
4. Etwas Öl in die erhitzte Pfanne geben, Zwiebel hinzufügen und leicht salzen. Bei milder Hitze kurz glasig anschwitzen. Bärlauch in die Pfanne geben und ebenfalls für 1-2 Minuten kurz anschwitzen.
5. Die Zwiebel-Bärlauch-Mischung unter den Stampf rühren und mit Salz und Muskat abschmecken.
6. Radieschen in feine Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten für das Dressing mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch verrühren.
7. Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne anbraten oder auf dem Grill braten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben