Kartoffel-Rösti mit Sauerkraut

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h
Aktivzeit: 45 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1	gebratene Bratwurst vom Schweizer Schwein, siehe Tipp
1 Bund	Schnittlauch
1	Becher Saurer Halbrahm (180g)
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	Zwiebel
250 g	gekochtes Sauerkraut
600 g	festkochende Kartoffeln
2 EL	HOLL-Rapsöl
2 EL	Bratbutter
3 EL	Balsamicoessig
2 EL	Senf
3 EL	Orangensaft
3 EL	kaltgepresstes Rapsöl
200 g	gerüsteter Schnittsalat

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

497	kcal
11 g	Eiweiss
27 g	Kohlenhydrate
37 g	Fett

Glutenfrei
enthält Laktose
Low Carb

Zubereitung

1 Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit dem sauren Halbrahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Wurst enthäuten und mit den Fingern fein zerkrümeln oder mit dem Messer in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Sauerkraut gut auspressen und grob hacken.

3 Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Wurst, Zwiebel und Sauerkraut beifügen, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 In einer beschichten Bratpfanne in einer Mischung aus Rapsöl und Bratbutter portionenweise kleine Röstis auf mittlerer Stufe beidseitig während etwa 15 Minuten schön goldbraun braten und im Backofen warm stellen.

5 Für die Salatsauce Balsamico, Senf, Orangensaft und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Zum Servieren den Salat mit der Sauce mischen und mit den Röstis und der Sauerrahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp
Das Rezept kann neben einer Schweinsbratwurst auch mit einer Kalbsbratwurst oder Cervelat zubereitet werden.