

# Kartoffel-Rösti mit Sauerkraut



Meine Wahl.

⌚ Gesamtzeit: 1 h

cook Activzeit: 45 min

fork 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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 4 In einer beschichteten 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.