

# Kartoffel-Rösti mit Sauerkraut



**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 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.