

Kartoffel-Rösti mit Sauerkraut



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf 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.