

Nürnberger mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

**Schwierigkeitsgrad:
mittel**



Zutatenliste:

- 6x JT Nürnberger Rostbratwürstchen (je 14 Stück)
- 5x Meiko Weinsauerkraut (je 850g)
- 2x Kartoffelpüree, Pulver (je 345g)
- 2x H- Milch (je 1Liter)

Anleitung:

Rostbratwürstchen:

Die Würstchen mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten

Kartoffelpüree

½ Liter Wasser und einen gestrichenen Teelöffel Salz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. ¼ Liter kalte Milch hinzufügen und den Beutelinhalt mit dem Schneebeesen einrühren. Nach ca. einer Minute kräftig durchrühren. (Die angegebenen Mengen gelten für 1 Beutel. Bitte entsprechend vervielfältigen)

Weinkraut

Geben sie den Inhalt der Dosen in einen Topf, fügen sie 750ml Wasser hinzu und lassen sie Das Weinsauerkraut etwa 15- 20 Minuten kochen. Geben sie ggf. etwas Wasser nach.

Gesamt: 26,00 €
Pro Person: 1,30 €