

# Bratwurst mit Kartoffelstock und grünen Bohnen

von Ambra Bianchi

Mengen für 10 Personen

Quelle: BuLa Kochbuch (adaptiert)

2.0 kg Kartoffeln mehligkochend

900 g Bratwurst (Kalb) Vegi: Quorn Bratwurst

2.0 Stück Zwiebeln

\* 3 g Knoblauchzehen

60 g Butter

900 g Bohnen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Vorbereiten: Zwiebeln in Stücke schneiden. Bohnen waschen und fädeln.

Zubereiten: Wasser aufkochen und Salz dazugeben. Kartoffeln zugeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Wasser abgiessen, Restwasser auf den Kartoffeln verdampfen lassen bis Kartoffeln trocken sind. Kartoffeln zerstampfen. Butter begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten, mit Bouillon ablöschen und dämpfen. Bratwurst auf dem Rost braten.