

Kartoffelpürree mit Rotkohl und Würstchen von Dominik

Pfeiffer

Mengen für 10 Personen

2.4 kg Kartoffeln mehligkochend	schälen und garkochen, anschließend zerstampfen
7.5 dl Milch	aufkochen und Kartoffelpürree hinzugeben
100 g Butter	
5.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Salz, Pfeffer und Butter unter den das Kartoffelpürree rühren
2.0 g Salz	
6.0 g Zucker	Zucker und Salz in das Kochende Wasser geben
1.0 kg Bratwurst (Schwein)	Nürnberger in der Pfanne braten
50 g Tofu	geräuchert, in etwa 0,75 cm dicke scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig braun anbraten
700 g Zwiebel	Schälen, würfeln und zum Speck geben, das Kartoffelpürree damit garnieren

Gemüse mit Rotkohl ersetzen