

Bratwurst-Buletten mit Maronen-Kartoffel-Stampf

Zutaten für die Buletten (4 Personen)

- 500 g Wurstbrät von frischen, rohen
- Bratwürsten
- 200 g Bergkäse
- 2 EL Kräuter, gehackt
- (z.B. Petersilie, Basilikum, Kerbel)
- 2 EL Butter
- 80 g Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 50 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne



Zubereitung der Buletten

Backofen auf 80°C vorheizen.

Den Käse in 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fleischbrät aus der Wurstpelle drücken und mit Käse sowie den Kräutern mischen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Aus dem Brät mit angefeuchteten Händen Buletten von ca. 8 Zentimeter Durchmesser formen und von jeder Seite 4 Minuten anbraten.

Die Buletten aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten. Zwiebel und Knoblauch im Bratenansatz mit etwas Farbe andünsten. Zweierlei Senf, Brühe und Sahne dazugeben, aufrühren und etwas einkochen lassen.

Buletten zurück in Sauce geben.

Zutaten für den Kartoffelstampf (4 Personen)

- 400 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 200 g Maronen, vorgegart & vakuumiert
- 1 TL Zucker

Zubereitung Kartoffelstampf

Die Kartoffeln schälen, kochen und abgießen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Maronen grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Maronen dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Petersilie hacken und mit den karamellisierten Maronen zum Kartoffelstampf geben, Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.