

Bratwurst auf Kartoffel-Selleriepüree

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM10188; MM00729

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Bratwurst	477741	10 Stück
	Knollensellerie frisch	356411	1.000 g
	Kartoffel mehlig frisch	400190	2.000 g
	Butter	5012	50 g
	H-Milch 1,5%	354290	200 ml
	Salz	78863	Nach Bedarf
	Muskat	817523	Nach Bedarf
	Petersilie	22484	20 g
	Pflanzenöl	690935	100 ml

Zubereitung:

1. Sellerie und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Selleriewürfel und Kartoffelwürfel in Salzwasser weich kochen.
3. Gemüse mit Milch und Butter im Mixer Pürieren.
4. Würzen mit Salz und Muskat.
5. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.
6. Bratwurst in heißen Öl rundherum anbraten und 10-15 min im Ofen bei 130 Grad fertig garen.

* Nur national verfügbare Artikel.