



Genuss-Rezept

Festliche Bratwurst an Orangen-Rotkraut

Zutaten für 4 Personen

400 g Geflügel-Bratwurst 6-8 Stk.
1 Glas Rotkohl Fertigprodukt
3 Äpfel
3 Orangen

Schmalz
Salz & Zucker
Bratöl

Serviettenknödel:

300 Brotwürfel
2 -3 Eier abhängig von der Knödelmasse
300 ml warme Milch
70 g Butter
1 kleines Bund Petersilie gehackt
2 Zwiebeln

Salz und geriebene Muskatnuss
Alufolie



Zubereitung:

Die Äpfel schälen entkernen und in Stücke schneiden.
Das Rotkraut in Schmalz anschwitzen die Äpfel dazu geben und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Am Schluss die Orangenfilets zum Rotkraut geben.

Die Brotwürfel mit den Eiern, Milch, Butter und der gehackten Petersilie vermengen. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in wenig Butter anschwitzen und zu der Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Knödelmasse gut durchmengen und auf die Alufolie geben, zu einer Rolle formen und an den Enden gut zudrehen. Diese im Wasserbad ca. 30

Minuten bei kleiner Hitze garen. Danach die Alufolie entfernen, die fertigen Serviettenknödel in Scheiben schneiden und zum Rotkraut servieren.

Pro Portion: 450 kcal, 16 g Eiweiß, 1 g Kohlenhydrate, 28 g Fett

Fotohinweis: Gutfried, bei Veröffentlichung wird höflich um ein Belegexemplar gebeten.