

Rezept der Woche: Bratwurst in Senfsoße mit Möhrenpüree

Zutaten:

- 4 Bratwürste
- ½ Becher Sahne
- ½ Becher Milch
- 2 EL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 3 Möhren
- 150 ml Kokosmilch
- 2 TL Curry
- Öl
- Gewürze: Salz, Pfeffer



Material:

- Sparschäler
- Messer
- Schneidebrett
- Kochtopf
- Pfanne
- kleine Schüssel
- Stabmixer
- Auflaufform

1



Möhren schälen

2



Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen

3



Möhren klein schneiden

4



Möhren 15 Minuten im Wasser kochen

5



Wasser abschütten

6



Möhren wieder in den Topf geben



7

100 ml Kokosmilch
hinzufügen.
5 Minuten köcheln.



8

Pürieren



9

2 TL Currypulver
hinzufügen



10

Pfeffern



11

Salzen



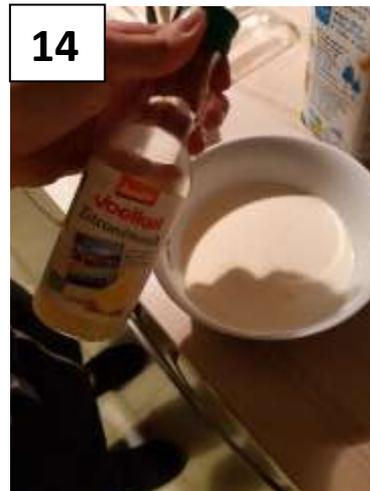
12

Püree zur Seite stellen



13

½ Becher Sahne in eine
Schüssel geben



14

1 TL Zitronensaft
hinzufügen



15

2 EL Senf hinzufügen

16



Pfeffern + Salzen

17



½ Becher Milch
hinzufügen

18



Öl in einer Pfanne
erhitzen

19



Würste 5 Minuten
braten.

20



Würste wenden.
5 Minuten braten.

21



Bratwürste in eine
Auflaufform geben

22



Soße in die Pfanne geben
und erhitzen. Rühren!

23



Soße über die Würste
geben

Möhrenpüree mit den
Würsten zusammen auf
einem Teller anrichten.

**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

