

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelbrei Mit Sauerkraut Und Röstzwiebeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

400 g	Kartoffeln küchenfertig	1	große Gemüsezwiebel
1	Essl. Gemüsebrühe vegetabil	1,50	Essl. Kokosfett
50 g	Sahne süß	350 ml	Wasser
500 g	Sauerkraut		

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, ins Wasser geben und in geschlossenem Topf etwa 15 bis 20 Minuten weich kochen. Die Würfel im eigenen Kochwasser zerstampfen, das Püree mit der Instantbrühe abschmecken und mit der Sahne verfeinern.

Das Sauerkraut nach Belieben klein schneiden und in einem Topf erwärmen. Die Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und im Fett unter Wenden rösten.

Das heiße Sauerkraut mit dem Kartoffelbrei mischen, auf der Platte anrichten und die Zwiebelringe obenauf verteilen.