

# Wildbratwürstl mit Sauerkraut und Parmesan-Kartoffelpüree

## Zutatenliste:

2 EL	Schweine- oder Gänseschmalz
2	Zwiebeln
1kg	Sauerkraut
100ml	Weißwein
1	Lorbeerblatt
3	Wacholderbeeren
3-4	Pfefferkörner
80-100g	Geräuchertes Wammerl
1	Kartoffel
1EL	Apfelmus
	Salz, Zucker
1kg	mehlig kochende Kartoffeln
1TL	Salz
400g	Milch
30g	Butter
30g	Parmesan gerieben
1-2 Prisen	Muskat
	Pfeffer
	Wildbratwürstl



## Zubereitung:

1. Schmalz in einem Topf erhitzen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut hinzufügen und ohne Bräunung anschmoren. Weißwein und etwa ½ l Wasser zugießen.
2. Lorbeer, zerdrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner, und Wammerl ins Kraut geben. Im geschlossenen Topf 35 - 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen; Wammerl entfernen.
3. Eine geschälte, rohe Kartoffel in das Kraut reiben, durchrühren und einmal aufkochen damit die Flüssigkeit gebunden wird. Apfelmus unterrühren. Sauerkraut mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Zum Servieren nochmals erhitzen.
4. Geschälte Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen. Die heißen Kartoffeln zerdrücken und mit erhitzter Milch zu einem lockeren Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und heiß servieren.

5. Wildbratwürstl in heißem Wasser ca. 5 – 10 Minuten ziehen lassen, abtropfen lassen und in Butterschmalz braten.