



Bratwurst-Krake mit Kartoffelbrei und Mischgemüse

Robbi liebt es, Neues auszuprobieren und hat dieses tolle Rezept entdeckt.

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Kartoffelbrei:

800 g Kartoffeln (mehligkochend)
200 ml Milch
40 g Butter
½ TL Salz + 1 Prise Muskat

Für das Gemüse:

500 g TK-Erbsen und Möhren
1 EL Butter
Salz

Für die Bratwurst-Kraken:

4 Bratwürste
2 EL Butterschmalz

So geht's:

Schritt 1:

- Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und 20 Min. in Salzwasser kochen
- Wasser abgießen und Butter und warme Milch dazugeben
- Alles zu einem cremigen Brei stampfen
- Mit Salz und Muskat würzen

Schritt 2:

- Erbsen-Möhren-Gemüse in Wasser weich andünsten
- Wasser abgießen
- Mit Butter verfeinern und mit Salz abschmecken

Schritt 3:

- Bratwürste halbieren und an einem Ende 4x kreuzweise einschneiden, so dass kleine Krakenarme entstehen
- In Butterschmalz rundherum anbraten
- **Extra-Tipp:** Gieße das Butterschmalz nach dem Braten über den Kartoffelbrei.

Schritt 4:

- Kartoffelbrei auf einen Teller geben
- Gemüse drumherum verteilen
- Bratwurstkrake obendrauf setzen
- **Für extra Spaß:** Du kannst der Krake Food-Picks-Augen geben oder mit zwei kleinen Tupfern Senf Augen malen.

Guten Appetit!

Präsentiert von:



**FAMILIEN
KOST**



www.familienkost.de