

Wirsing Untereinander mit Nürnberger Bratwürstchen

Zutaten

- 15 g Öl
- 300 g Bratwürstchen (Nürnberger Bratwürstchen), abgetupft (siehe Tipp), halbiert
- 1 Zwiebel, geachtelt
- 20 g Butter
- 300 g Wirsing, ohne Strunk, in Streifen (1 x 3 cm)
- 400 g Kartoffeln, festkochend, in Würfeln (2 cm)
- 335 g Wasser
- 1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)
- 100 g Sahne
- $\frac{1}{2}$ TL Senf
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 15 g Mehl

Zubereitung

1. Öl und Würstchen in den Mixtopf geben und Modi **Anbraten**. Angebratene Würstchen in den Varoma-Behälter geben und verschließen.
2. Zwiebel, Butter, Wirsing, Kartoffeln, 300 g Wasser, Gewürzpaste, Sahne, Senf, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, mit dem Spatel einmal umrühren und 20 Min./98°C/Linkslauf/Stufe Löffel garen. In dieser Zeit in einem Schüsselchen 15 g Mehl und 35 g Wasser glatt rühren.
3. Angerührtes Mehl in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und 5 Min./100°C/Linkslauf/Stufe Löffel garen.

Varoma absetzen, Wirsinggemüse abschmecken und mit
Nürnberger Bratwürstchen servieren.