

Bratwurst mit Spargel

Die Bratwurst mit Spargel ist eine deftige Hauptspeise und schmeckt hervorragend. Ein Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Kartoffeln
	Salz
1 Prise	Kümmel
600 g	Weißer Spargel
1 EL	Zucker
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	Schlagobers
	Pfeffer (aus der Mühle)
2 Stk.	Bratwürste

Zubereitung

1. Für die **Bratwurst mit Spargel** die Kartoffeln waschen in Salzwasser legen, Kümmel hinzugeben und gar kochen. Nach dem abseihen, abkühlen lassen und schälen.
2. Den weißen Spargel gleichmäßig abschälen, am besten vom Kopf bis zu den Stielenden. Die holzigen Enden entfernen.
3. Zirka 2 Liter Wasser in einen Kochtopf mit Salz und Zucker aufkochen lassen. Den geschälten Spargel hineingeben und zirka 12 Minuten im Spargelsud kochen. Die Sparsud nicht wegschütten.
4. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen, mit Mehl stäuben und Schlagobers hinzugeben und mit etwa 300 ml vom Spargelsud aufgießen. Nochmal aufkochen lassen und dabei kräftig

rühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste bei mittlerer Hitze braten. Auf Teller anrichten mit den Spargel und Kartoffeln anrichten und mit der Sauce übergießen.

Tipp