

Bangers and Mash (with onion gravy)

Bratwurst in einer Zwiebel-Sauce und dazu ein ganz besonderes Kartoffelpüree.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 grobe Bratwürste
4 rote Zwiebeln
20 Wacholderbeeren
4 Lorbeerblätter
4 EL Mehl
2 EL Senf
200 ml Rotwein
800 ml Rinderfond
2 EL Butter zum Braten
800 g Kartoffeln
4 EL Butter
Milch (nach Belieben)
Salz/Pfeffer
Muskatnuss
1 Stange Staudensellerie oder Rettich (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden.
2. EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürstchen braten, bis sie Farbe bekommen. Sie müssen nicht durchgebraten werden, da sie noch im Ofen nachziehen. Die Wurst in eine Auflaufform legen. Es sollte eine grobe Bratwurst sein, aber je nach Geschmack ist auch feine Bratwurst möglich. Einkauf am besten beim Metzger eures Vertrauens, der ggf. sogar verschieden gewürzte Bratwurst im Angebot hat (mit Majoran oder ohne).
3. In der gleichen Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebel weich dünsten. Dabei Zeit investieren, je länger die Zwiebeln schmoren, desto schöner wird die Soße. Wenn die Zwiebeln richtig weich sind, die Wacholderbeeren leicht andrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern in die Pfanne geben. Nach Belieben salzen und pfeffern.
4. Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Temperatur der Zwiebeln erhöhen, so dass sie anbräunen. 2 EL Mehl dazu geben und unterrühren. Dann mit dem Rotwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Am Ende den Rinderfond und den Senf dazugeben und aufkochen bzw. leicht einkochen lassen. Die Zwiebelsoße über die Würstchen gießen.

6. Die Auflaufform in den Ofen stellen. Je nach Dicke der Bratwürste für 20 – 30 Minuten. In der Zeit den Kartoffelstampf herstellen.
7. Die geschälten Kartoffeln in Stücke schneiden, kochen und am besten mit dem klassischen Handstampfer zu einem Püree stampfen. Zur Verfeinerung des Kartoffelgeschmackes Staudensellerie oder wahlweise Rettich in Stücke schneiden und mit den Kartoffeln mit kochen. Die Butter und die Milch (oder etwas flüssige Sahne) dazugeben und alles gut durchstampfen. Je nachdem wie rustikal das Püree sein soll. Am Ende mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
8. Die Würstchen mit der Soße und dem Stampf servieren.