

Thüringer Brätel mit Bier-Zwiebeln und Kartoffelstampf

Zutaten für die Zwiebeln (für 3 Personen):

- 3 Zwiebeln
- 50 ml Rapsöl
- 2 EL Honig
- 1 Flasche helles Bier
- Salz
- Pfeffer

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Ringe scharf anbraten. Honig dazugeben und verrühren, mit der Hälfte des Bieres ablöschen und köcheln lassen. Restliches Bier nach und nach dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für das Fleisch:

- 2 Scheiben (ohne Knochen) Schweinekamm
- 100 ml Rapsöl
- Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Flasche helles Bier
- 1 Apfel

Kammscheiben von beiden Seiten klopfen, mit Senf einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Rapsöl braten, einmal wenden. Mit Bier ablöschen. Apfel putzen, in Würfel schneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit reduzieren lassen.

Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 350 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- 200 ml Milch
- Salz
- Muskatnuss
- Piment

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, Kartoffeln etwas ausdämpfen lassen und dann zerdrücken. Warme Milch und Butter dazugeben und unterrühren. Mit Salz, geriebener Muskatnuss und Piment abschmecken.

Anrichten:

Kartoffelpüree auf Tellern verteilen, das Fleisch daneben drapieren und mit den Bier-Zwiebeln anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.08.2022

Koch/Köchin: Stefan Florian

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen