Bratwurst-Puffer
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Möhre, 1 Kohlrabi, 1 Zucchini, 400 gr Kartoffeln (mehlig kochend), 3 Bratwürste, 2 Eier (Größe M), 2-3 Esslöffel Mehl, 4 Esslöffel Tomatenketchup, 200 gr Schmand, 1 Esslöffel Senf (mittelscharf), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Die Vorbereitungen:

Zucchini putzen, abbrausen. Möhren, Kohlrabi und Kartoffeln schälen. Alle Gemüse fein raspeln. Die Bratwurst längs halbieren und dann quer in 1cm breite Scheiben teilen. Gemüse und Wustscheiben mit Eiern und Mehl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schmand und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zubereitung:

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und darin portionsweise die Puffer (a 8-10cm ø) braten. Bratwurst-Puffer in Ofen bei 100 Grad warm halten.
Gemüse-Wurst-Puffer auf Tellern anrichten. Jeweils 1-2 EL Schmand-Dip auf die Teller geben. Etwas Ketchup darauf verteilen, mit einem Holzstäbchen leicht marmorieren und servieren.