

Hier und heute

Zwiebelrostbratwürstchen mit Kartoffelstampf und Malzbiersoße

Fabian Timmer bringt einen Klassiker der rustikalen Küche auf den Tisch:

Zwiebelrostbratwürstchen mit cremigem Kartoffelstampf und aromatischer Malzbiersoße.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für die Bratwürstchen und die Malzbiersoße

- 8-12 kleine Bratwürstchen (z. B. Nürnberger oder grobe Hausmacher)
- 2 Zwiebeln, in feinen Ringen
- 1 EL Butter oder Öl zum Braten
- 150 ml Malzbier
- 200 ml Rinder- oder Gemüsebrühe
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Butter zum Montieren
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker (optional, je nach Malzbier-Süße)
- 1 TL Speisestärke (in etwas kaltem Wasser angerührt, zum Binden)

Zutaten für die Röstzwiebeln

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- Salz
- Öl zum Frittieren

Zutaten für den Kartoffelstampf:

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 ml Milch (nach Bedarf mehr)
- 40 g Butter
- Salz, Muskat
- frische Petersilie und Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, leicht in Mehl wenden. Öl in einem kleinen Topf auf circa 170 °C erhitzen. Zwiebeln portionsweise goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

In einer großen Pfanne Butter oder Öl erhitzen und die Bratwürstchen rundum goldbraun anbraten. Gegen Ende die Zwiebelringe zufügen und leicht mitrösten, bis sie goldgelb sind. Würstchen herausnehmen und warmstellen. Mit Malzbier ablöschen, kurz einkochen lassen, dann Brühe und Senf einrühren.

Soße acht bis zehn Minuten leicht köcheln lassen, damit sie reduziert und aromatisch wird. Mit Salz, Pfeffer und ggf. einer Prise Zucker abschmecken. Mit Speisestärke leicht binden und zum Schluss mit einem Stück kalter Butter montieren, um Glanz und Geschmack zu verfeinern.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen (circa 20 Minuten). Abgießen, kurz abdampfen lassen, dann mit Butter und heißer Milch grob zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken, Schnittlauch und Petersilie unterheben. Kartoffelstampf mittig auf dem Teller

Hier und heute



anrichten, Bratwürstchen auflegen, mit der Malzbiersoße übergießen und mit knusprigen Röstzwiebeln, frischer Petersilie und Schnittlauch vollenden.

Tipps

- Je dunkler das Bier, desto kräftiger und karamelliger der Geschmack. Alternativ passt auch ein Schluck dunkles Bockbier.
- Für besonders saftige Würstchen diese nach dem Anbraten im Ofen bei 160 °C noch fünf bis zehn Minuten ruhen lassen.
- Für cremigere Konsistenz etwas Crème fraîche oder Schmand unterheben.
- Röstzwiebeln lassen sich am Vortag vorbereiten – in einer offenen Schale aufbewahren, damit sie knusprig bleiben.
- Ein Spritzer Apfelessig oder Zitronensaft in der Soße bringt Frische und Balance zur Süße des Malzbiers.
- Ein kleiner Zweig Thymian oder ein Stück Butter mit Pfefferkörnern im Bratensatz sorgt für feine Röstaromen.