

## Wildschweinwurst mit Kartoffelpüree und Rotkohl

Von Judith Grabmeier, Mainz

### **Zutaten**

4 große Wildschweinwürste (Forstamt, Markt oder Supermarkt)  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
350 ml Milch  
90 g Butter  
Muskatnuss  
Pfeffer, Salz  
Preiselbeermarmelade  
Rotkohl (aus dem Glas)

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln kochen und kleinstampfen.

Die Milch und die Butter unterrühren, entweder mit einem Schneebesen oder mit dem Handrührer.

Mit Muskatnuss und Pfeffer und Salz würzen.

Die Wildschweinwürste in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Wenn sie Farbe angenommen haben: Deckel auf die Pfanne und die Würste bei niedriger Hitze nachziehen lassen.

Rotkohl in einem Topf erwärmen.

Die Wildschweinwürste zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Rotkohl auf einem Teller anrichten. Die Preiselbeermarmelade dazu reichen.