

# Grützwurst Süßkartoffelstampf

mit



Leckere, kross gebratene Grützwurste

**Zutaten für 2 Personen:**

- 4 Grützwürste Schlachterqualität
- 4 Süßkartoffeln
- Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.*



Mit leckerem Süßkartoffelstampf

**Zubereitung:**

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Grüzwürste darin bei mittlerer Temperatur zugedeckt 10 Minuten braten. Ab und zu wenden. Die Grüzwürste sollen beim Braten aufplatzen.

Kochwasser der Süßkartoffeln abschütten. Eine große Portion Butter zu den Süßkartoffeln dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit dem Stampfgerät zerstampfen. Abschmecken.

Jeweils zwei Grüzwürste auf einen Teller geben. Das Süßkartoffelstampf darum herum drapieren.

Servieren. Guten Appetit!