



Bratwurst mit Bratkartoffeln und Salat

2 Personen
1,10 € pro Person
30 Minuten
Bier

Zutaten für die Bratwurst:

1 Päckchen Bratwurst aus der Frischfleisch - Theke
(Inhalt sind 5 Würste, 2-3 pro Person), Öl

Zutaten für die Bratkartoffeln:

500g Speisekartoffeln (festkochend)
Öl, Salz und Pfeffer

Zutaten für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln (mittel), Salz und Pfeffer, 25g Butter
1 Beutelchen Bratensoßen-Pulver
(Delikatess-Soßenpacken á 3 Stück)

Vorbereitungen:

Die Kartoffel am Vortag oder einige Stunden vorher schon kochen.

Die Zubereitung:

Die Bratkartoffeln:

- Die Kartoffeln in Scheiben schneiden (ca. 2mm)
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Die Kartoffelscheiben in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem wenden goldbraun braten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bratwurst:

- Während die Bratkartoffeln braten, die Bratwürste aus der Packung nehmen, abwaschen und abtrocknen.
- Mit einer Gabel oder einer Küchenmesserspitze in die Wurst stechen. Dies verhindert, dass die Wurst beim braten aufplatzt.
- Etwas Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Die Würste in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten.
- Gelegentlich umdrehen.
- Die Würste benötigen ca.10-12 Minuten bis diese Gar sind (hängt auch ein wenig von der Hitze und der Art der Pfanne ab).

Die Zwiebeln:

- Während die Bratwürste braten, die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- Die Butter in einen kleinen Topf zerlaufen lassen.
- Die Zwiebel in die Butter geben und bei mittlerer Hitze braten bis diese braun werden. NICHT WÜRZEN !!!
- Mit etwas Bratenpulver bestreuen und etwas Wasser dazu geben.
- Einmal kurz aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten:

- Die Bratwürste auf den Teller geben (2-3 pro Person)
- Die Zwiebeln über die Bratwürste geben.
- Die Bratkartoffeln auf den Teller geben.

Guten Appetit.

Tip:

- Für Bratkartoffeln braucht man eine große Pfanne. Die Pfanne soll nicht bis zum Rand mit Kartoffeln gefüllt sein. Wenn man wenig Kartoffeln in eine Pfanne gibt, bekommt man schöne Bratkartoffeln. Wenn man viel Bratkartoffel benötigt, lieber 2 Pfannen nehmen.
- Man kann die Würste vor dem Braten 10 Minuten bei mittlerer Hitze im Wasser/Brühe garziehen lassen. Dann muss man die Würste in der Pfanne nicht mehr durchbraten, sondern nur noch anbraten, damit diese Farbe und den Bratgeschmack bekommt.
Man kann bei den Bratkartoffeln auch noch Speck und Zwiebeln dazu geben.