Saure Presswurst mit Bratkartoffeln

Die saure Presswurst mit Bratkartoffeln ist eine süddeutsche Spezialität, die ganz einfach zuzubereiten ist. Das Rezept hierfür ist kinderleicht und im Handumdrehen fertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

8 Scheiben	Presswurst
2 Stk.	Zwiebel
6 EL	Essig
3 EL	Wasser
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
3 EL	Öl

Für die Bratkartoffeln

1 kg	Kartoffeln
150 g	Speck
3 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die saure Presswurst mit Bratkartoffeln zuerst die Bratkartoffeln zubereiten. Dazu die Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Ca. 20 Minuten kochen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Speck klein würfeln und die Zwiebeln schälen und in Ringe

schneiden. Kartoffeln abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

3. Eine große Pfanne erhitzen und den Speck darin (ohne zusätzliches Fett) auslassen. Herausnehmen und beiseite stellen. Dann Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter gelegentlichem Wenden 5-6 Minuten braten.

4. Zwiebeln hinzufügen und noch einmal 3 Minuten braten. Speck untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Für die saure Presswurst den Essig mit Wasser, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade rühren. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

5. Die Presswurst mit den Bratkartoffeln anrichten. Zwiebeln über die Wurst legen und mit der Marinade übergießen, dann sofort servieren.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen soll, kann die saure Presswurst anstatt mit Bratkartoffeln auch mit einem frischen Bauernbrot serviert werden. Dazu schmeckt ein kühles Bier.