Bratkartoffel-Wurst-Pfanne

Das Rezept von der Bratkartoffel-Wurst-Pfanne gehört in die Kategorie einfache Rezepte. Auch ideal, wenn man übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag verwerten möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

400 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 g	Bratwürste (Braunschweiger, andere Rohwurst)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Petersilie (gehackt)
	Butter (oder Pflanzenöl zum Braten)

Zubereitung

1. Für Bratkartoffel-Wurst-Pfanne die Kartoffeln in Wasser schon am besten am Vortag zirka 15-20 Minuten kochen. Danach abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

2. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und zerhacken und die frische Petersilie klein zerschneiden. Die Wurst in Scheiben schneiden.

3. Jetzt die Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Die Kartoffel in die Pfanne geben und rundum goldbraun anrösten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Mit der frischen Petersilie bestreuen.

4. In einer zweiten Pfanne die Wurst in Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Danach zu den Kartoffeln geben und vermengen. Fertig ist das einfache aber geniale Gericht. Entweder direkt von der Pfanne essen oder auf Teller anrichten.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen

Tipp

Zur Bratkartoffel-Wurst-Pfanne einen Salat deiner Wahl servieren. Empfehlenswert ist auch ein konservierter saurer Pusztasalat, Rote Rübensalat oder Krautsalat aus dem Glas.