

Kartoffel-Bratwurst-Pfanne

Für 4 Portionen:

800 g gekochte Kartoffeln	4 Bratwürste (je 90 g)	50 g Margarine
100 g gehackte Zwiebeln	2 EL gehackte Petersilie	Salz, Pfeffer
1 Becher Schlagsahne	1 TL gekörnte Gemüsebrühe	Paprikapulver

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Bratwürste in grobe Scheiben schneiden.

In einer großen, beschichteten Pfanne Margarine schmelzen lassen, sodass der Boden gleichmäßig mit Margarine bedeckt ist.

Die Kartoffelscheiben, Bratwurst-Scheiben und die gehackten Zwiebeln in die heiße Pfanne geben, alles für 8 bis 10 Minuten braten, gelegentlich vorsichtig umrühren, damit die Zutaten gleichmäßig bräunen, aber die Kartoffelscheiben nicht zerfallen.

In einem kleinen Schälchen Schlagsahne, gekörnte Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Petersilie mischen.

Die Sahnemischung über die angebratenen Zutaten in die Pfanne gießen und alles gut durchmischen, kurz aufkochen lassen, damit sich die Aromen verbinden und die Soße leicht eindickt. Falls die Mischung zu dickflüssig ist, ein wenig Wasser hinzufügen.

Das Gericht bei Bedarf mit Salz, Pfeffer oder Paprikapulver nachwürzen.

Die Kartoffel-Bratwurst-Pfanne heiß aus der Pfanne servieren.

Dazu passt ein bunter, frischer Salat.

NN am 21. Juli 2025