

Bratkartoffelpfanne

Zutaten für 10 Personen	Menge
festkochende Kartoffeln	3,5 kg
Zwiebeln	6 Stück
Porree	2-3 Stangen
Möhren	750g
frische Petersilie	1 Bund
Gewürze: Salz, Pfeffer	
Margarine zum anbraten	
Bratwurst etwa 90g (Schwein oder Geflügel)	10 Stück

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Wasser ohne Salz kochen.

Sehr große Kartoffeln werden halbiert, damit alle zur gleichen Zeit gar sind. Die Kartoffeln nicht verkochen – es sollen Bratkartoffeln daraus gemacht werden!!

Während des Kochens Porree und Möhren in Scheiben schneiden, Zwiebeln in nicht zu kleine Stücke; Bratwürste ebenfalls in Scheiben schneiden.

Fertig gekochte Kartoffeln pellen und in bratkartoffelübliche Scheiben schneiden; einen dicken Klacks Margarine in der Pfanne schmelzen lassen, Gemüse anbraten, Kartoffelstücke dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen

Bratkartoffeln mit gehackter frischer Petersilie bestreuen

Bratwurstscheiben getrennt anbraten

Bratkartoffeln teilen und unter den einen Teil die Bratwurstscheiben mischen

Austeilen – Tischspruch – guten Appetit!!!