

Bratkartoffeln mit Wurst

aus der großen Gusspfanne

Zutaten:

1 kg Drillinge

4 Rindswürstchen oder rote Bratwurst

Ankerkraut Pommes Gewürz

2 EL Butter



Zubereitung :

Die Drillinge waschen und in den kleinen Zaubermeister geben. Etwas Wasser (ca. 50 ml) und 1 TL Salz darüber geben und mit Deckel 45 Minuten bei 220 Grad im Backofen oder 15 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle garen. Kartoffeln sollten noch Biss haben und nicht zerfallen.

In der großen Gusspfanne die Butter zerlassen und die gekochten Kartoffeln erst vierteln und dann in der Butter schwenken, bis sie leicht gebräunt sind. Gut würzen. Die Wurst schneiden, dazugeben und noch einige Minuten mitbräunen.

Schmeckt perfekt mit einem grünen Salat oder einem Tomatensalat.