

Rezept Kartoffel-geröstet mit Leberwurst

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger)
1- 2 Zwiebeln
2 – 3 EL Schweineschmalz oder Pflanzenöl (Typ Erdnußöl, Sonnenblumenöl) oder Butterschmalz oder Margarine oder Olivenöl
4 – 10 Leberwürste
(nach Geschmack: 1 TL Majoran)
(nach Geschmack: 1 – 2 Knoblauchzehen)
Salz
frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält am Vortage abkochen.
30 min vor der Zubereitung diese schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Fett nicht zu heiß werden lassen und die Kartoffeln zufügen.

Kräftig würzen, da Kartoffeln viel Salz vertragen.

Nach 3/4 der Bratzeit die feingewiegten Zwiebeln zufügen.

Die Zwiebeln nicht schwarz werden lassen.

Am Ende eine in Fleischbrühe gargezogene Leberwurst auf die Bratkartoffel geben.

Sie aufschneiden und unter die Bratkartoffel mischen (sollte dem Gast überlassen bleiben, was er mit der Wurst macht).
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)