

Rezept Kartoffelbrei, Zwiebelringe und Bratwurst

Auch dieses Gericht ist ein schnelles Gericht, welches gerade einmal 30 Minuten vom Kartoffel schälen bis zum Servieren benötigt.

Zutaten für 2 Personen:

8 mittelgroße Kartoffeln
Milch
Salz
Muskatnuss
3 große Zwiebeln
Mehl
2 Bratwürste

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf gar kochen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Mehl auf einen Teller geben und die Zwiebeln darin wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln goldbraun braten.

Die Bratwürstchen können in der gleichen Pfanne entweder nach den Zwiebeln oder gleich mit den Zwiebeln gebraten werden.

Das Wasser der Kartoffeln abgießen. Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zu Brei zerstampfen, dabei Milch zugießen. Nun wird der Kartoffelbrei einmal kräftig mit dem Löffel durch gerührt und mit Salz und Muskatnuss abgeschmeckt.

Nach Bedarf kann dazu Sauerkraut gereicht werden. Wenn Sie sich für das Schlachtekraut entscheiden, dann brauchen Sie dies nur Erwärmen.

Zurück zu den Fleischrezepten