



Salzkartoffeln mit Bratwurst & Bratensauce von Zora

Rehm

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.0 kg Kartoffeln festkochend

3.0 Stück Zwiebeln

1.0 Bund Petersilie, frische

800 g Bratwurst (Kalb)

200 g Bratensauce

1. Kartoffeln schälen oder waschen und in Würfel schneiden.
2. Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich genug sind.
3. Kartoffeln abgiessen und mit Peterli vermengen. Abschmecken.
4. Bratwürste in Ringe (oder Halbringe) schneiden.
5. Zwiebeln in Ringe (oder Halbringe) schneiden und mit den Bratwürsten zusammen anbraten.
6. Bratensaucepulver mit Wasser anmischen und zu den angebratenen Würsten und Zwiebeln geben. Aufkochen lassen und einige Minuten köcheln lassen, bis es etwas eindickt.

Vegis: Das gleiche Vorgehen, nur Vegiwürste und Bratensauce ohne Rindfleischextrakt verwenden.