

*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats November 2008

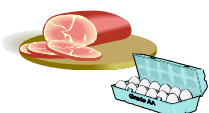
Kartoffel – Pfanne mit Bratwurst

- Zutaten:**
- 1 kg Kartoffeln (4 Pers.)
 - 4 große Bratwürste
 - 3 EL Öl
 - 1 rote Paprikaschote
 - 1 Stange Porree
 - 250 g Champignons
 - ½ TL Gemüsebrühe
 - Salz, Pfeffer
 - Edelsüß-Paprika
 - 3 EL Schmand



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Wurst in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Wurst darin ca. 3 Min. braun braten. Herausnehmen.
2. 2 EL Öl im Bratfett erhitzen und die Kartoffelstücke ca. 20 Min. braten. Herausnehmen.
3. Paprika und Porree putzen und in Stücke bzw. Ringe schneiden. Pilze putzen und vierteln.
4. Gemüse und Pilze im Bratfett ca. 2 Min. andünsten. Mit gut 1/8 l Wasser ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt ca. 5 Min. schmoren.
5. Wurst und Kartoffeln hinzugeben und erhitzen. Nochmals abschmecken. Schmand darauf geben und mit Paprika bestäuben. Dazu ein kühles Bier.



Guten Appetit !

