

Kartoffelgemüse mit Wurst

Gesamtzeit: ca. xx min

Zutaten:

1 Zwiebel
2-3 EL Öl
800 g Kartoffeln
1/2 l Brühe
Salz
1 Stgl. Maggikraut (Liebstöckel) - muss nicht unbedingt sein! -
1 Lorbeerblatt
1 Prise Pfeffer
Essig
Majoran
300 g geräucherte grobe Bratwurst (bzw. Rinds- oder Fleischwurst)

Zubereitung:

- Schälen Sie die Kartoffeln
- Schälen und würfel Sie die Zwiebel
- Dünsten Sie die Zwiebel in Öl in einem größeren Topf an
- Würfeln Sie die Kartoffeln und geben Sie diese zu den Zwiebeln, dünsten Sie die Kartoffeln kurz mit, schneiden Sie zwischenzeitlich die Maggikraut-Blätter klein
- Geben Sie die Brühe, das Salz, Maggikraut, das Lorbeerblatt und nur wenig Pfeffer zu und lassen Sie das Ganze 15 min. bei geschlossenem Deckel garen
- Schmecken Sie das Kartoffelgemüse mit Essig und Majoran ab und verrühren Sie es ein wenig mit dem Schneebesen oder Kartoffelstampfer
- Binden Sie es ggfs. mit etwas Mehl, damit es sämig wird
- Legen Sie die Wurst darauf und lassen Sie diese nur einige Minuten heiß werden

Hinweis:

Reste kann man gut einfrieren!

Guten Appetit!