



BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE und Bratkartoffeln

Informationen:

- Für 4 Personen
- Kostet etwa 1,50 € pro Person
- Die Zubereitungszeit liegt bei ca. 30 Minuten ohne das Vorkochen der Kartoffeln
- Ich würde Bier oder Mineralwasser dazu trinken

Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 154
- KJ: 645
- Fett: 10,5 g
- KH: 8,0 g davon 1,5 g Zucker
- Eiweiß: 5,7 g

Alle Angaben sind Cirka-Werte und ohne Gewähr.

Zutaten:

Für die Bratwurst:

- 4 Paar z.B. grobe Bratwürste
- Öl zum Braten

Für die Bratkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 4 EL Öl zum Braten
- 40 g Butter
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Zwiebelsoße:

- 1 EL Butterschmalz oder Sonnenblumenöl (rund 20 g)
 - 1 mittlere Zwiebel (rund 140 g)
 - 1 EL Weizenmehl Typ 405 (rund 20 g)
 - 100 ml Rotwein
 - 350 ml Gemüsebrühe (siehe extra Rezept)
 - 1 EL Tomatenmark
 - 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
 - 1/2 TL Kümmel gemahlen
 - 1/2 TL Majoran getrocknet
 - 1 TL Salz
 - Etwas Pfeffer aus der Mühle
-

Zubereiten:

Die Vorbereitung:

- Die Kartoffeln am Vortag oder einige Stunden vorher schälen, bissfest kochen und auskühlen lassen.
- Wenn am Vortag gekocht, die ausgekühlten Kartoffeln über Nacht abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Die Bratkartoffeln:

- Die gekochten und geschälten Kartoffeln in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden.
- Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Alternativ kann man auch 2 Pfannen nehmen. Zu volle Pfannen ergeben keine guten Bratkartoffeln, die Kartoffeln benötigen Platz um braun zu werden.
- Die Kartoffelscheiben in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden rund 15 Minuten goldbraun braten.
- Am Ende die Butter dazugeben und noch 2-3 Minuten mit der Butter braten.
- Dann mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Die Bratwurst:

- Während die Bratkartoffeln braten, die Bratwürste aus der Packung nehmen, abwaschen und abtrocknen.
- Mit einer Gabel oder einer Küchenmesserspitze in die Wurst stechen. Dies verhindert, dass die Wurst beim Braten aufplatzt.
- Etwas Öl in der Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Die Würste in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten.
- Gelegentlich umdrehen.
- Die Würste benötigen ca.10-12 Minuten, bis sie gar sind (hängt auch ein wenig von der Hitze und der Art der Pfanne ab). Bei groben Bratwürsten beachten, dass das rohe Hackfleisch durch sein muss.

Zwiebelsoße:

- Während die Bratkartoffeln braten, das Butterschmalz auf mittlerer Hitze in einem kleinen Topf zerlaufen lassen.
- Die Zwiebeln in das Fett geben und 5 Minuten braten, bis sie leicht braun geworden sind, immer wieder umrühren.
- Das Tomatenmark dazugeben, 1 Minute mitbraten, immer rühren.
- Das Mehl über die Zwiebeln streuen, 1 Minute mitbraten, immer rühren.
- Das Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver, Kümmel gemahlen und getrockneten Majoran über die Zwiebel streuen.
- Die Zwiebeln mit dem Rotwein ablöschen und rühren damit sich die Bräune vom Topfboden löst.
- Die Gemüsebrühe dazugeben, umrühren.

- Die Soße unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken und servieren bzw. über die auf dem Teller liegenden Würste geben.