



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Bratwurst- Erdäpfel-Gröstl *„Auf meine Art“*

mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Tipp

Sehr gerne röste ich auch Apfelspalten und Grammeln mit und vollende mit „Steirerkren gerieben“!

Allergene: keine

Je nachdem welche Bratwurst oder weiteren Zutaten im Rezept verwendet werden, können jedoch Allergene enthalten sein.
Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen nach unseren Rezepten.

Zutaten für 4 – 6 Personen

- 600 – 800 g grobe Bratwurst oder Wurst (z.B. Blutwurst) nach Geschmack
- 50 g Pflanzenöl oder Schweineschmalz
- 1000 – 1200 g Holzmann Mini Erdäpfel mit Schale
- 200 g Bauch-Speck fein gewürfelt
- 50 – 100 g Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie frisch gehackt
- Majoran, Kümmel gemahlen

Zubereitung

1. Wurst eventuell die Haut abziehen und in gefällige Stücke bzw. Scheiben schneiden.
2. Holzmann Mini Erdäpfel mit Schale halbieren.
3. In einer schweren Eisenpfanne Fett erhitzen.
4. Die Wurst und die Mini Erdäpfel scharf anrösten.
5. Speck und Holzmann Zwiebelwürfel 6mm gedünstet zugeben und schwenken.
6. Gut würzen, abschmecken und zum Schluss Petersilie/ Majoran zugeben.



fix & fertig:
* gehackt
* gedünstet oder gebräunt

**JETZT
IM
KÜHLREGAL!**

