

Saure Bratkartoffeln mit Schwarzwurst und Radieschen



[caption id="attachment_10651" align="aligncenter" width="584" caption="Heute gibt`s eine herzhafte Kartoffelpfanne mit deftiger Schwarzwurst und knackig, würzigen Radieschen."]



[/caption]

Johannes Guggenberger empfiehlt zur Wochenmitte ein rustikal, deftiges Pfannengericht.

Die Bratkartoffeln bekommen durch Lorbeerblätter eine fein duftende Note und werden bekömmlicher. Die Schwarzwurst und die Radieschen bringen einen kräftig würzigen Geschmack und ein ungewöhnliches Gaumenerlebnis.

Die Rezeptur ist für zwei Personen ausgelegt. Gerade richtig, um die Pfanne zum Abendschmaus mittig auf den gedeckten Tisch zu stellen. Vielleicht einen frischen Salat dazu und ein Gläschen erfrischenden Wein. Wie auch immer Sie sich entscheiden, wir wünschen einen guten Appetit!

Zutaten

Für 2 Personen:

- 4 große gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten
- 150 Gramm Schwarzwurst in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 14 Radieschen, geputzt und geschnitten

- Schuss Essig
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner Bund Schnittlauch, in dünne Röllchen geschnitten

Zubereitung

In einer heißen Pfanne mit Rapsöl die Kartoffelscheiben von beiden Seiten kross anbraten, zum Schluss hin die Lorbeerblätter hinzufügen. Dann die Scheiben von den Frühlingszwiebeln hinzufügen und die Pfanne mehrmals durchschwenken. Nach ca. 2 Minuten mit einem Schuss Essig ablöschen, die Pfanne vom Feuer nehmen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, dann die Scheiben von der Schwarzwurst, die Radieschen-Stücke und den geschnittenen Schnittlauch untermengen. Sofort servieren.