

Merguez auf Kartoffelschnee und geschmälzte Zwiebeln



Zutaten:

- 8 Merguez Bratwürste oder andere deftige Bratwürste
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter und etwas zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 4 große Zwiebeln
- Extra: Senf und Essiggurken zum Servieren



Zubereitung

Kartoffeln (mit Schale) in Wasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abseihen, schälen und 15 Minuten abkühlen lassen. Tipp: mit einem Zahnstocher einstechen und prüfen, ob die Kartoffeln im Kern weich sind.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit wenig Öl und Salz (bei mittlerer Hitze) 10-15 Minuten goldbraun rösten. Dabei rühren.

Gebratene Zwiebeln in einer Schale aufbewahren.

In der gleichen Pfanne die Bratwürste beidseitig goldbraun braten. Zum Schluss die Butter zugeben und schmelzen lassen.

Zum servieren die geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf vier Teller pressen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der zerlassenen Butter beträufeln. Die Bratwürste anlegen. Dazu Senf und Essiggurke reichen.