

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1¼ Stunden
 Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN / Portionen		2	4
grobe Bratwurst an einem Stück von etwa 1m bzw. 2m Länge	g	500	1000
Schmalz	EL	1	2
Kartoffeln	g	500	1000
Pimentkörner	St.	3-4	4-6
Salz, Pfeffer n. Bedarf. Petersilie zum Besteuern.p			
Majoran gerebelt	EL	2	3
Sahne	ml	250	500

VORBEREITEN:

1. Gusseisen- o. Edelstahl-Pfanne mit gut schließendem Deckel, die sowohl die Wurst als auch die Kartoffeln aufnehmen kann, bereit stellen. Gericht wird In der Pfanne serviert. Die Portionen werden mit einem Messer getrennt also keine beschichtete Pfanne nehmen.
2. Wurst mit heißem Wasser abwaschen. Zu einer Schnecke formen. Die Haut rund herum mehrfach einstechen.
3. Gewürzmischung aus Salz (Vorsicht Wurst ist bereits gewürzt) gestoßenem Piment, Pfeffer und Majoran herstellen.
4. Rohe Kartoffeln schälen. In dünne Scheiben hobeln (danach nicht waschen) und mit den Gewürzen gut mischen.

ZUBEREITUNG:

1. In der Pfanne das Schmalz zergehen lassen. Wurstschnecke darin von beiden Seiten anbräunen.
2. Kartoffelscheiben so darüber geben, dass alles zugedeckt ist.
3. Sahne angießen und aufkochen lassen. Pfanne mit dem Deckel verschließen und das Gericht im Ofen 50-60 Minuten garen.
Wenn die Pfanne einen Holzgriff hat, diesen vorher mit Alupapier umwickeln damit er nicht verbrennt.
4. In der Pfanne mit gehackter Petersilie bestreut anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Grüner Salat / Pils und kräftiger Weißwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		50-60