

Kartoffel-Gröstl mit Wiener Würstchen

Für zwei Personen

Für die Kartoffelgröstl:

2 Paar Wiener Würstchen	4 festk. Kartoffeln	1 Handvoll Champignons
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Majoran
gemahlener Kümmel	Öl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelgröstl mit Wiener Würstl:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Kurz abkühlen lassen, dann pellen. Vollständig auskühlen lassen und schließlich in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Nach ein paar Minuten die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Wiener Würstchen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten.

Majoran und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit in die Pfanne geben und schwenken. Alles mit Salz, Chilisalz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Juni 2020