

Bratwurst-Pfanne

Für 2 Personen:

| | | |
|---------------|--------------------------|--------------|
| 3 Bratwürste | 3 Scheiben Speck | 4 Kartoffeln |
| 1/2 Spitzkohl | 1 Bund krause Petersilie | 2 EL Bratöl |
| 2 EL Butter | 1 Zwiebel | 1 TL Kümmel |
| 1 Msp. Zucker | 1 Spur milder Essig | 1 EL Senf |
| 1 Msp. Salz | 1 Msp. Pfeffer | |

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Bratwürste dritteln und in einer Pfanne in heißem Bratöl anbraten. Speck in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder fein hobeln.

Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und mitbraten.

Zwiebel in feine Streifen schneiden und ebenfalls mitbraten.

Halben Spitzkohl in fingerdicke Streifen schneiden.

Die Zutaten in der Pfanne mit Kümmel, Zucker und Salz würzen. 1 EL Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Alles ca. $\frac{1}{2}$ Minuten braten. Spitzkohl mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen, 1 EL Butter dazugeben, mit Essig ablöschen und nochmal kurz anbraten.

Dann die Pfanne in den heißen Ofen geben und alles für ca. 9 Minuten garen. Petersilie fein hacken.

Pfanne aus dem Ofen nehmen, Petersilie und Senf zu Kohl und Bratwürsten geben, leicht unterrühren und anrichten.

Steffen Henssler am 28. September 2021