

Bratwurstpfanne

Zutaten für 5 Portionen

- 5 Kartoffeln (mittelgroß)
- 5 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Paprikaschote (grün)
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Kümmel (optional)
- 1 Dose Tomaten (gehackt)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Bratwurstpfanne mit Kartoffeln selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Ringe.
2. Wasche die Paprika und würfel sie grob.
3. Schneide die Bratwurst in Scheiben.
4. Schäle die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls in Würfel. Koche sie 5 Minuten in Salzwasser und gieße sie dann ab.
5. Brate die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit etwas Fett wie [Bratkartoffeln](#) knusprig. Würze sie mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat und gern auch etwas Kümmel. Nimm die Kartoffeln aus der Pfanne und stelle sie beiseite.
6. Gib nun die Bratwurstscheiben in die Pfanne und brate sie knusprig. Füge dann das Gemüse hinzu und brate es mit. Zum Schluss kommen die Kartoffelwürfel wieder hinzu.
7. Gib die gehackten Tomaten mit dem Tomatenmark und der Knoblauchzehe in einen kleinen Topf und lasse sie aufkochen. Würze sie mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und püriere sie zu einem Tomatenschaum.
8. Serviere die Bratwurstpfanne mit dem Tomatenschaum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

