

UNSER MENÜVORSCHLAG

Gebratene Fleischwurst mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Unsere goldprämierte Hausmacher Fleischwurst aus der Dose – in Scheiben gebraten, außen leicht gebräunt, innen saftig. Dazu Bratkartoffeln und Spiegelei: ein Feierabendessen wie früher.

Zeit: ca. 30 Minuten (mit vorgekochten Kartoffeln) · **Schwierigkeit:** einfach

Einkaufszettel - Zutaten je Dose

	Zutat	Dose 190 g 1 Person	Dose 380 g 2 Personen
☐	Hausmacher Fleischwurst	1 Dose	1 Dose
	Bratkartoffeln		
☐	festkochende Kartoffeln (vorgekocht)	300 g	600 g
☐	Zwiebel	1 kleine	1 große
☐	Butterschmalz	1 EL	2 EL
☐	Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie	nach Geschmack	nach Geschmack
	Dazu		
☐	Eier (für Spiegelei)	1	2
☐	Senf, Gewürzgurken	nach Geschmack	nach Geschmack

Zubereitung - Gebratene Fleischwurst mit Bratkartoffeln und Spiegelei

1. Kartoffeln vorkochen

Am besten am Vortag: mit Schale ca. 20 Minuten kochen, pellen, abkühlen lassen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

2. Bratkartoffeln (ca. 15–20 Minuten)

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und erst nach 5–6 Minuten wenden – so werden sie knusprig. Zwiebel in Streifen schneiden, nach dem Wenden dazugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen.

3. Fleischwurst braten (ca. 5 Minuten)

Dose öffnen, Wurst herausnehmen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer zweiten Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.

4. Spiegelei

In etwas Fett bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß fest ist; salzen und pfeffern.

5. Anrichten

Bratkartoffeln mit Petersilie bestreuen, Fleischwurst und Spiegelei dazu, Senf und Gewürzgurke an den Rand. Guten Appetit!

Auch lecker: kalt aufgeschnitten zur Brotzeit oder warm mit Kartoffelsalat. Unsere Hausmacher Fleischwurst gibt es in der 190-g- und 380-g-Dose – im Onlineshop auf www.metzgerei-wiersch.de.