Bratwürste, Mangold und Kartoffeln



Wurst, Mangold, Kartoffel

Heute ein einfaches Essen, keine lange und umfangreiche Vorbereitung und eine einfache und schnelle Zubereitung. Und Bratwürste – ob fein oder grob –, die ich selten zubereite, sind ja wirklich sehr preiswert. 4 € pro Kilo, und für zwei Würste für eine Person zahlt man ein wenig über 1 €. Da Kinder Bratwürste immer gerne essen, sind sie gut geeignet für den familiären Küchenplan von Hausfrauen/-männern.

Zutaten für eine Person:

- 1 Bratwurst, fein
- 1 Bratwurst, grob
- 2 Blätter Mangold
- 2 festkochende Kartoffeln
- etwas Gemüsefond
- Muskat

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Öl

- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Kartoffeln schälen. In kochendem Wasser 10–12 Minuten garen. Währenddessen die Mangoldblätter quer zum Stiel in Streifen schneiden und in Butter einige Minuten anbraten. Etwas Fond zugeben und die Röststoffe vom Topfboden mit einem Kochlöffel abschaben und in der Sauce verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Beide Bratwürste in heißem Öl in der Pfanne auf beiden Seiten jeweils kurz kross anbraten.

Bratwürste auf einem Teller anrichten, das Mangoldgemüse daneben geben, Kartoffeln dazulegen und etwas Sauce auf Mangoldgemüse und Kartoffeln geben. Kartoffeln eventuell noch etwas salzen. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.