Gebratenes aus der Pfanne

Gebratenes

Wie soll man das benennen, wenn man unterschiedliche Zutaten in der Pfanne zusammen brät? Wenn ich es „Brat-Pfanne“ nenne, ist es ja das Zubereitungsgerät an sich. Also bleibe ich einfach bei dem gewählten Titel.

Heute hatte ich früh morgens einen Termin, kam somit tagsüber zum Kochen und konnte bei schöner Sonne einige Fotos machen. Sie sind vom Lichteinfall einfach schöner, aber wenn man sonst abends/nachts nur Kunstlicht hat?

Zum Braten muss man nicht viel sagen, oder? Butter-Öl-Gemisch in die Pfanne, jeweils diejenige Zutat, die am längsten braucht, zuerst in Pfanne – in diesem Fall die Maultaschen –, dann die Bratwürste, dann die Nürnberger. Und alles bei mittlerer Temperatur schön kross braten. Und zum Garnieren gibt es einfach etwas getrocknetes Wurzelgrün darüber. Darf aber auch getrockneter Majoran oder frische Petersilie sein. Und für’s Foto kommt ein

frisches Lorbeerblatt hinzu.

Zutaten für 1 Person:

- 6–7 Maultaschen
- 2 Bratwürste
- 4 Nürnberger
- Butter
- 1 EL Öl
- Wurzelgrün

Zubereitungszeit: 10–15 Min.

Zubereitungsweise siehe oben.