Wurst-Kartoffel-Gurke-Pfanne



Leckeres, würziges Pfannengericht

Essen Sie gerne Würste? Aber haben nicht immer Appetit darauf, sie einfach nur in Fett in der Pfanne zu braten und als normale Bratwürste zu verspeisen? Vielleicht ist dieses Rezept interessant für Sie. Ich hatte Thüringer Rostbratwürste übrig. Und die vorherigen habe ich eben wie oben beschrieben einfach in der Pfanne gebraten. Also überlegte ich mir schnell noch eine andere Zubereitung.

Bei diesem Rezept werden die Würste in kleine Stücke geschnitten. Dazu kommen Kartoffeln, die zuvor in Wasser gegart wurden. Und dann für das Gericht als Bratkartoffeln weiterverarbeitet werden. Als krönender Abschluss und dritte Zutat kommt eine kleingeschnittene Salatgurke dazu, die nur kurz mit erhitzt und leicht gegart wird. Sie gibt dem Gericht ein wenig Flüssigkeit und Frische.

Gewürzt wird das Pfannengericht kräftig mit Salz, Pfeffer und

einer Prise Zucker.

Dies sind übrigens auch die ersten beiden Foodfotos, die ich mit meinem neuen Festbrennweitenobjektiv mit 50mm aufgenommen habe. Die Fotos sind gut gelungen, über die Blende könnte ich nochmal nachdenken und sie ein wenig schließen, denn diese Fotos haben doch nur einen geringen scharfen Bereich in der Mitte des Gerichts. Ein wenig mehr Tiefenschärfe durch leicht geschlossene Blende wäre sinnvoll. Aber das Objektiv macht gute Fotos!

Für 2 Personen:

- 6 Thüringer Rostbratwürste
- 10 Kartoffeln
- 1 Salzgurke
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit nur drei Zutaten
Würste in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gurke putzen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Kartoffeln schälen, dann in sehr kleine Würfel schneiden. In kochendem Wasser 10 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Erkalten lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel darin 5–6 Minuten kross und knusprig zu Bratkartoffeln anbraten. Wurststücke dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Gurkenstücke dazugeben und nur noch 1–2 Minuten mit anbraten und erhitzen. Alles gut vermischen.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!