

# Nürnberger-Zwiebel-Pfanne bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

10 kleine Rostbratwürstchen, 3 mittelgroße Gemüsezwiebeln, 2-3 Esslöffel Schinkenwürfel, 1 Apfel (gerne Boskop), 200 ml Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Schmand, 1 Esslöffel Bratfett, 1 kg Kartoffeln, 1 Esslöffel Butter, Milch.

## Die Vorbereitungen:

Die Gemüsezwiebeln vierteln und dann in Streifen schneiden. Den Apfel sehr klein würfeln. Die Brühe aus 200ml heißes Wasser und gekörnter Brühe herstellen. Kartoffeln schälen und gar kochen, dann mit Milch, Butter und Gewürzen zu Kartoffelbrei verarbeiten. Besonders Lecker wird der Kartoffelbrei, wenn man mit Gemüsebrühe würzt.

## Die Zubereitung:

Die Bratwürstchen in einer großen Pfanne braten dann zur Seite stellen. In etwas Bratfett (Palmin) die Zwiebeln, den Speck und den Apfel andünsten bis die Zwiebeln glasig sind. Mit der Brühe ablöschen, den Schmand dazu geben und mit Gewürzen ( Salz, Pfeffer, Paprika) abschmecken. Eventuell mit etwas Soßenbinder andicken. Die Würstchen in der Zwiebelsoße wieder heiß werden lassen.