Kartoffelwürscht
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

50 gr Schweinefett, 500 gr gepökelte Brustspitze, 1 mittelgroße Zwiebel,feingehackt, 500 gr gekochte,durchgedrückte Kartoffeln, 1 Esslöffel Majoran, 1 Prise schwarzer Pfeffer, 1 Prise Salz, 2 vorbereitete Bratwurstdärme zum Füllen.

Die Zubereitung:

Geben Sie die Hälfte des Schweinefetts in eine große Pfanne und lassen es heiß werden. Schneiden Sie das Fleisch in ganz kleine Würfelchen, braten es mit der Zwiebel im heißen Schweinefett gut an und dünsten es dann ungefähr 10 Min. Danach geben Sie die Kartoffeln,die Gewürze und das Salz dazu und vermengen alles gut miteinander.

In der Zwischenzeit legen sie die Därme in lauwarmes Wasser. Dann füllen Sie mit Hilfe eines weiten Trichters ihre Masse in die Därme und binden sie so ab,daß Würstchen in der von ihnen gewünschten Größe entstehen.

Diese legen Sie nun einige Minuten in heißes Wasser, trocknen sie gut ab und braten sie dann im restlichen Schweinefett ringsum knusprig braun.

Da sie ja die Kartoffeln, also die Beilage schon mit verwurstet haben, brauchen Sie dazu nur noch einen frischen Feldsalat servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de