



Bratwurstschnecke an Zwiebel-Dunkelbiersauce

mit Bratkartoffeln

🕒 20 min Zubereitungszeit

🕒 30 min Kochzeit

🍴 912 kcal pro Portion

••• Leicht

📍 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

2 Stk Fränkische Bratwürstchen (Bratwurstschnecke)

300 g Kartoffeln

3 Zwiebeln, weiß

1 Bund Petersilie

2 El Butterschmalz

1 El Butter

200 ml Rinderfond

200 ml Malzbier

Salz, Pfeffer zum Würzen

1 Tl Paprikapulver, edelsüß

1 Tl Majoran, gerebelt

1 El Saucenbinder, dunkel

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in dünne Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.
- 2 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln ca. 10 Min. abgedeckt darin anbraten. Anschließend wenden, Zwiebelwürfel hinzugeben und ohne Deckel goldbraun ausbraten. Während dessen noch einmal vorsichtig wenden. Kurz vor Schluss noch die Petersilie drüberstreuen.
- 3 Die restlichen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend in einem kleinen Topf mit Butter glasig anschwitzen. Rinderfond und Malzbier hinzugeben und ca. 5 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer,

Paprikapulver und Majoran würzen. Zum Schluss mit Saucenbinder andicken.

- 4 In einer weiteren Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Bratwurstschnecken auf mittlerer Hitze darin knusprig ausbraten.
- 5 Bratwurstschnecken und Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und die Zwiebel-Dunkelbiersauce dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	583kJ /139kcal	3.816kJ /912kcal
Fett	10g	63g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	28g
Kohlenhydrate	7g	47g
davon Zucker	2g	11g
Eiweiß	5g	35g
Salz	1g	5g