



GAUNERDOPF



ZUTATEN:

5 vorgebrühte Bratwürste
1 Paprika
1 rote Zwiebel
300 g Kartoffeln vorgekocht
2 Eier
1 TL Senf
200 g Schlagsahne
1 Chilischote
etwas Salz und Pfeffer
und Paprikapulver
1 EL Öl
etwas glatte Petersilie

ZUBEREITUNG:

Die Bratwürste werden in kleine Scheiben geschnitten, die Zwiebel und die Chilischote in Ringe, sowie die Paprika in Scheiben.

Im heißen Dutch Oven brätst Du mit etwas Öl die Bratwurststücke scharf an. In der Zwischenzeit rührst Du in einer Schüssel die Sahne, mit den 2 Eiern, etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver und den Senf zusammen.

Wenn Du Bratwurst leicht angebraten ist, fängst Du die Paprikastreifen und lässt sie ebenfalls leicht anbraten. Dann fängst Du die Zwiebelringe, die Chilischote und die Kartoffeln mit unter. Jetzt füllst Du den Inhalt der kleinen Schüssel dazu, schließt den Deckel des Dutch Ovens und wartest bei geringer Unterhitze noch 10 Minuten.

Zum Schluß gibst Du einfach noch die gehackte Petersilie über das Gericht.

hier gehts zum Video



Instagram

