

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Dortmund Rosenkranz mit Schieben

Zutaten

750 g speckig kochene Kartoffeln als Pellkartoffeln, am Tag vorher gekocht

1 Ring Bratwürste, geräuchert oder frisch

1/8 l Fleischbrühe

2 - 3 Zwiebel

Salz

Zubereitung

Bratwurstring kreisförmig an den Rand einer großen Deckelpfanne legen und im heißen Fett anbraten, dann wenden in kurze Zeit weiterbraten.

Kartoffeln abpellen und in dünne Scheiben schneiden, in die Mitte der Pfanne geben.

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, auf den Kartoffeln verteilen und 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbraten, dann die heiße Fleischbrühe angießen, den Deckel fest verschließen und die Wurst mit den Kartoffeln garen.

In der Pfanne servieren.