

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Bierkutscherpfanne

#### **Zutaten:**

8 große Kartoffeln

250 g Bratwurstbrät

1 Zwiebel

Salz, Majoran, Kümmel

#### **Zubereitung:**

Die rohen Kartoffel schälen und fein reiben.

Die klein geschnittene Zwiebel in einer Pfanne glasig anbraten.

Das Bratwurstbrät aus den Würsten drücken und zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anbraten. Dabei das Brät möglichst klein zerteilen. Jetzt die geriebenen Kartoffeln, Salz und Majoran nach Belieben hinzugeben und ca. 5 Minuten andünsten.

Die Bratwurst-Kartoffelmasse in einer eingefetteten Form gleichmäßig verteilen und mit den Kümmel bestreuen.

Bei 220 °C ca. 30 Minuten backen und das angebräunte Brät gelegentlich wenden.