

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

### Fränkische Bierkutscherpfanne

#### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 500 g Bratwurstfülle od. Hack, Pfeffer,
- Salz, 1-2 EL getrockneter Majoran, 2 TL gemahlener Kümmel,
- 1 EL TK- Petersilie, Butterschmalz, frischer Schnittlauch

#### Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen u. fein würfeln. Kartoffeln schälen u. in eine Schüssel reiben.



2. Zwiebeln in Butterschmalz glasig dünsten. Bratwurstfülle oder Hack hinzugeben u. anbraten. Nun die geraspelten Kartoffeln zufügen u. ca. 10 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran u. Petersilie würzen.



3. Kartoffel-Fleischmasse gleichmäßig in einer großen Auflaufform verteilen. Mit Kümmel überstreuen. In der Röhre bei etwa 200°C in 40-45 Min. überbacken. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.



#### Tipp des Chaoten:

*Dazu schmeckt Bier oder fränkischer Silvaner! Lecker!*

