

Kochen mit Klaus

Würstchentopf mit Lauch

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 700 g fränkische Bratwürste, 750 g Kartoffeln, ½ Stange Lauch, Salz,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, Öl, 1 Pck. Fix für Wikingertopf mit Hackbällchen,
- 200 ml Sahne, 100 ml Weißwein, 100 g Gouda-Sahneschmelzkäse,
- 1 EL Bratensaft, 1-2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen u. fein würfeln, Lauch putzen u. in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln u. in 15 Min. in Salzwasser garen.



2. Bratwürste in Stücke schneiden u. in einer großen Pfanne in Öl anbraten. Zwiebeln u. Lauch mitbraten, Kartoffeln zugeben, salzen u. pfeffern. 300 ml Wasser mit Fix verrühren u. mit Sahne zugießen. Bratensaft einrühren. Aufkochen, mit Wein verlängern u. 15 Min. einkochen lassen.



3. Schmelzkäse einrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Ideale Verwendung für übrige Bratwürste!

