



Bratkartoffeln mit Würstchen

Das perfekte Camping-Rezept und ein absoluter Klassiker!

Zutaten:

- 500 g festkochende Kartoffeln (am besten vom Vortag)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 4 Würstchen nach Wahl (z. B. Wiener oder Fleischwurst)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Optional: frische Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten: Gekochte Kartoffeln pellen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln schneiden: Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
3. Würstchen vorbereiten: Je nach Sorte in Scheiben schneiden oder im Ganzen belassen.
4. Braten: Öl oder Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben goldbraun anbraten (nicht zu viel auf einmal in die Pfanne geben, sonst werden sie weich statt knusprig).
5. Zwiebeln und Würstchen hinzufügen: Nach etwa 5 Minuten die Zwiebeln und Würstchen dazugeben und alles gemeinsam anbraten.
6. Würzen: Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver abschmecken.
7. Servieren: Optional mit frischen Kräutern garnieren.