

Polar's Kochstudio
040 / 2008

Polars's Preussenpfanne

Zutaten für 4 Personen:

*500gr Jagdwurst
200gr Salami
200gr Rohen gewürfelten Schinken
2 große Zwiebeln
8 große Kartoffeln
Salz & Pfeffer
30gr Margarine
Pfefferlinge (frisch oder aus der Dose)
Schnittlauch (zerkleinert)
Petersilie (zerkleinert)*

Zubereitung:

Die Jagdwurst und Salami würfeln und mit dem Schinken in eine große Pfanne geben und mit der Margarine leicht anbraten. Die zerkleinerten Zwiebeln dazu geben. Die zwiebeln glasig werden lassen. Dann die in Scheiben oder Würfel geschnittenen angekochten Kartoffeln (halb roh) mit den Pfefferlingen dazu geben und ca. 10 min. in der abgedeckten Pfanne braten. Ganz zum Schluss Schnittlauch und Petersilie darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze nochmal in der Pfanne wenden und dann servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 min.

Gutes Gelingen und Bon Appetit