

Bratkartoffeln mit Cervelat darunter von Kathrin von Arx

Mengen für 30 Personen

6.0 kg Kartoffeln festkochend

4.5 dl Öl

90 g Salz

9.0 Stück Cervelat

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Kartoffeln dazu geben, zudecken und auf kleiner Stufe 10-15 min dämpfen. Pfanne abdecken, Kartoffeln auf mittlerer Stufe unter mehrmaligem Wenden 15-20min goldbraun braten. Salz darüber streuen.
Cervelats häuten, der Länge nach halbieren und in Halbmonde schneiden. Ebenfalls etwas braten. (direkt mit den Kartoffeln oder falls Vegis dabei sind separat.)