

Modul 3 Bratwurst mit Kartoffelstock (für 10 Personen)

Einkauf	10 Stück	Kalbs- oder Schweinsbratwürste
	4 Pack	Kartoffelpüree, fertig / instant (Stocki)
	5 Stk.	Zwiebeln
	1 Flasche	Bratbutter
	1 Tube	Bratensauce-Konzentrat
	2-3 Köpfe	Kopfsalat
	1 Flasche	Salatsauce, ½ ltr. French

Zubereitung **Bratwürste**

5 Zwiebeln in Ringe/Streifen schneiden und in der Bratpfanne goldbraun braten und dann warm stellen.

10 Würste in gleicher Pfanne beidseitig langsam bei mittlerer Hitze, dann in 2 Platten warm stellen.

Kartoffelstock

Zubereitung nach Anleitung auf der Packung

Salat

Blätter rüsten, waschen und in Streifen schneiden, in 2 Schüsseln mit Sauce geben

Anrichten	Würste in 2 mittelgrosse vorgewärmte Platten abgedeckt auf Tisch
	Kartoffelpüree in 2 grossen vorgewärmten Schüsseln auf Tisch
	Salat in 2 Schüsseln mit Salatbesteck auf Tisch