



# Rostbratwürste

mit schmackhaften Bratkartoffeln und fruchtigem Orangendressing

## Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

## Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festkochend

2 EL Butterschmalz

1 EL Butter

Salz & Pfeffer nach Geschmack

Schnittlauch oder Petersilie zum garnieren

## Für das Dressing:

4 EL Olivenöl

2 TL mittelscharfer Senf

4 EL Orangensaft

Salz

## Tipp:

Am besten kochst du die Pellkartoffeln am Vortag, so haben sie genügend Zeit abzukühlen.

## So wird's gemacht:

1. Kartoffeln waschen, kochen, pellen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Olivenöl, den Senf, den Orangensaft und etwas Salz zu einem Dressing rühren.
3. Die Kartoffeln in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Butterschmalz erhitzen und portionsweise die Kartoffeln backen. Das Fett darf gut heiß sein und lass die Kartoffeln ruhig 3 – 4 Minuten pro Seite braten ohne zu wenden. Sie brauchen Zeit, eine schöne Kruste zu bilden.
4. Wenn alle Kartoffeln knusprig gebacken sind, mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter zugeben und mit Kräutern bestreuen.
5. Die Original Nürnberger Rostbratwürste in einer Grillpfanne goldbraun braten.
6. Die Bratkartoffeln zusammen mit den Rostbratwürsten und dem Dressing servieren.

**Guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*