

Gebratene Weißwurst mit Allerlei Obst und Gemüse

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 300 g Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Äpfel (Granny Smith)
- 50 g Butter
- 4 Weißwürste
- 1 TL Fenchelsamen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen. Beides der Länge nach halbieren und in 1 cm dicke Stücke schneiden. In wenig Salzwasser bissfest kochen. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Würste pellen und der Länge nach halbieren. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Würste und die Zwiebeln in die Pfanne geben. Würste von beiden Seiten bräunen, herausnehmen und in Alufolie einwickeln. Kartoffeln, Karotten und Äpfel zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit den Fenchelsamen bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Würste kurz mit in die Pfanne geben. Dann Alles auf Teller anrichten.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger