

Hier und heute

Schnelle Bratkartoffeln mit Hackbällchen, Sellerie und Apfel

Bratkartoffeln gehen immer. Koch Lars Middendorf zeigt, wie sie schön knusprig gelingen, ohne anzubacken. Die knusprig gebratenen Kartoffeln kombiniert er mit saftigen Hackbällchen, würzigem Sellerie und frischen Äpfeln.

Das Rezept

Schnelle Bratkartoffeln mit Hackbällchen, Sellerie und Apfel

Zutaten für Bratkartoffeln

- 400 g geschälte Kartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 grobe Bratwürste
- 1 kleine Knolle Sellerie (ca. 200 g)
- 2 süß-saure Äpfel
- Petersilie nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in circa 2x2 cm große Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl und danach die Kartoffeln hineingeben. Anschließend den Sellerie schälen und ebenfalls in 2x2 cm große Würfel schneiden.

Die Kartoffeln immer wieder schwenken, nach etwa vier Minuten die Selleriewürfel ebenfalls hinzugeben. Die Bratwurst in circa acht kleinen Portionen aus der Pelle drücken. Die Hände mit Wasser befeuchten und die Wurstmasse zu kleinen Bällchen formen, dann ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten.

Währenddessen die Äpfel ebenfalls in 2x2 cm große Würfel schneiden.

Wenn Wurst, Kartoffeln und Sellerie gar und leicht gebräunt sind, die Apfelwürfel hinzugeben und für circa eine Minute mitbraten. Die Äpfel dürfen knackig bleiben.

Zum Schluss Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, fein schneiden, in die Pfanne geben, alles nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken, anschließend servieren.