Bratwurst-Paprika-Kartoffelgratin

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)
4 grobe Bratwürste
1 Knolle Knoblauch
4 Spitzpaprika (rot/gelb)
Raffiniertes Olivenöl
Kümmel
Salbei
200 ml Fleischbrühe
400 g Kartoffeln
Salz
Muskatnuss

Zubereitung (15 Minuten, ohne Garzeiten)
Die Bratwürste in einer Grillpfanne grillen. Die Knolle Knoblauch halbieren und auf der Schnittfläche mit in die Grillpfanne geben. Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen und in einem Bräter mit etwas Öl braten. Die Paprika soll leicht bräunen, der Knoblauch weich werden. Dann die einzelnen Knoblauchzehen aus der Haut pressen und mit in den Bräter geben. Das Ganze mit Kümmel und grob geschnittenem Salbei aromatisieren, bevor die Bratwürste mit hineinkommen. Den Grillansatz in der Grillpfanne mit etwas Fleischbrühe ablöschen und mit zu den Bratwürsten geben.
Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und gleichmäßig im Bräter verteilen, sodass eine geschlossene Schicht entsteht. Das Ganze mit Salz sowie Muskatnuss würzen und leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Temperatur auf dem Herd nochmal erhöhen, bevor das Gratin bei 175 Grad Celsius in den Ofen kommt und in etwa 20 bis 35 Minuten gratiniert wird.

Nährwerte pro Portion
384 kcal – 25 g Fett – 15 g Eiweiß – 22 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist laktosefrei und glutenfrei.
.