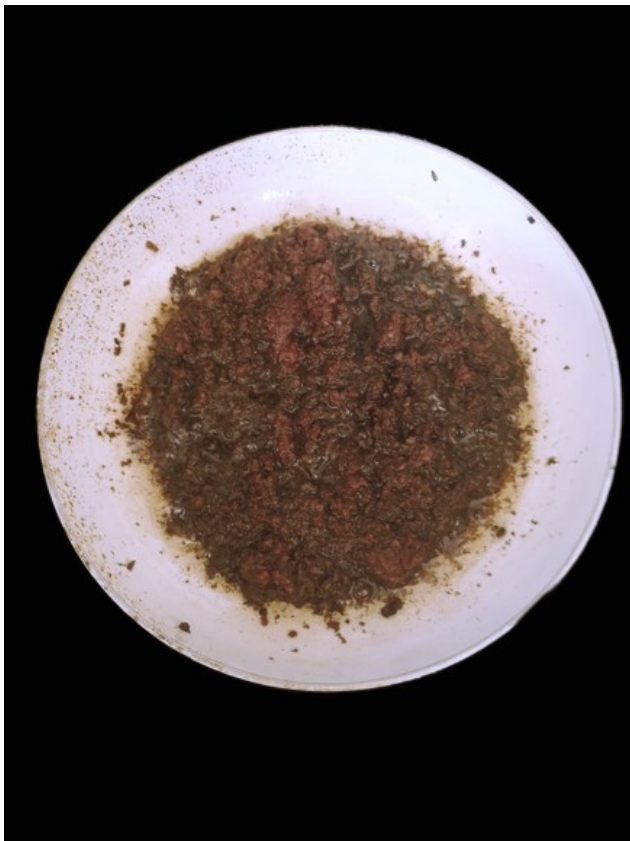


Tote Oma mit Kartoffelbrei

Ich bevorzuge als Besser Wessi statt Rot- und Leberwurst nur die Rotwurst. Zum Kartoffelbrei gebe ich kleine Krönchen Konfitüre.

Ich habe dieses Gericht in meiner Zeit als Marketingchef der ROW Optischen Werke in Rathenow im Jahre 1990 kennegelernt und es als Klassiker erlebt.

Schritt 1



Rotwurst in der Pfanne oder in einem Topf wie in Zubereitung beschrieben warm machen



Schritt 2:Kartoffelbrei dazugeben und dekorieren.

Zutaten

Blutwurst 200g

Leberwurst 200g

Speck 50g

Brühe

Zwiebeln 1 Stück

Majoran ½ TL

Pfeffer

Semmelbrösel ½ EL

Zubereitung

Von der Wurst die Pelle abziehen und grob klein schneiden.
Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Speck und die Zwiebeln in einem Topf kurz andünsten, dann mit Brühe ablöschen. Die Wurst in die Brühe geben und bei milder Hitze köcheln lassen, bis sie ganz zerfallen und ein dicker Brei entstanden ist.

.Den Sud kräftig mit den Gewürzen abschmecken und gegebenenfalls mit Semmelbröseln etwas andicken.

Man reicht dazu Kartoffelbrei und trinkt danach einen Kumpeltot

Kumpeltot ist ein starker Korn, den die Bergarbeiter in der DDR als Deputat für den Schichtdienst erhielten.