



## Bratwurst mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffeln für 10 Personen

### Zutaten

3 Kilo Kartoffeln  
20 Würstchen  
5 Äpfel  
5 Zwiebeln  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Bratwürstchen in eine Pfanne mit Öl werfen.  
Äpfel in dünne Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Die Schale kann dranbleiben.  
Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.  
Apfelscheiben und Zwiebelringe zu den Würstchen in die Pfanne schmeißen, das Ganze gut anbraten und mit etwas Wasser verdünnen.  
Würzen, ziehen lassen. So gibt der Apfel Fruchtsaft ab, der mit dem Wasser eine Soße bildet.  
Kartoffeln in Wasser weichkochen und als Beilage essen.



### Tipps und Tricks

Äpfel hängen an unseren Apfelbäumen auf dem Juna.

