



## Bratwurst in Biersoße mit Salzkartoffeln

Dieses Rezept stammt aus dem süddeutschen Raum.

### Zutaten für 4 Personen:

2 Packungen Ökoland Bratwurst

1 Fl. Pils (0,3)

1 Fl. Malzbier (0,3)

1 mittelgroße Zwiebel

4-5 Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

1-2 Lebkuchen zum Kochen

(auch Kochlebkuchen, speziell  
für Soßen und Gerichte geeignet)

### Zubereitung:

Das Bier in einen Topf gießen, Zwiebel fein würfeln und dazugeben, Lebkuchen reiben und mit den Gewürzen in das Bier geben.

Alles aufkochen und abschmecken. Je nach gewünschter Süße mehr Pils zugeben.

1 EL Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser verquirlen und damit die Soße abbinden. Die Bratwürste in die Soße legen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Als Beilage Salzkartoffeln reichen.