

# Bratkartoffel Rezepte

## Dänische Wurstscheiben

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Wurst, Gemüse, Kartoffeln

---

500 g Hackfleisch, gemischt			Messerspitze Majoran
2 Eier	2	Essl.	Weizenmehl
1 Zwiebel	2		Eier
1 Prise/n Salz	1,50		Tasse/n Milch; ca.
1 Prise/n Pfeffer			Butter oder Margarine

---

Mehl, Eier, Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig verrühren.

In einer Pfanne in Butter Eierkuchen backen und auf dem Küchentisch ausbreiten.

Inzwischen Hackfleisch, Eier, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Majoran gut vermengen.

Masse auf Eierkuchen geben und mit feuchten Händen glatt streichen, aufrollen, mit dem Messer, das in heißes Wasser getaucht wurde, in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in heißer Pfanne in Butter, Margarine oder Pflanzenfett von beiden Seiten braten.

Dazu reiche man Bratkartoffeln und frischen Salat.