



Frau Asmus empfiehlt:

Schönberger Fischkartoffeln

Frau Asmus aus Schönberg mag unsere Katenrauchmettwurst am liebsten in ihren „Schönberger Fischkartoffeln“ und verrät uns zu ihrem leckeren Rezept für vier Personen: „Woher der Name stammt, weiß ich nicht, da es mit Fisch in keinsten Weise etwas zu tun hat.“

Zutaten

ca. 600 g geschälte Kartoffeln

ca. 600 g Bohnen

ca. 300 g Zwiebeln

1 l Milch

Muskat

Butter

für jeden eine große Portion Mettwurst

Zubereitungszeit:

etwa 30 Minuten

Zubereitung:

Kartoffeln halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Alles in einen Topf, mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und kochen lassen, bis alles gar ist.

In der Zwischenzeit die Mettwurst in dicke Scheiben schneiden und würfeln. Nun das Wasser abgießen, mit der Milch auffüllen und einmal aufkochen.

Jeder schmeckt sich das Gericht auf seinem Teller mit Muskat ab und gibt einen Klecks Butter hinzu. Zur Krönung werden die Mettwurstwürfel drüber gestreut.

Danke schön an Frau Asmus und guten Appetit!