

Altenländer Apfelfanne mit Bratwurststringen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, fast in Vergessenheit geraten, dabei lecker fruchtig wie eh und je

Zutaten

- 4 Bratwurststringe à 150 g
- 500 g gleichmäßig kleine, fest kochende Heidekartoffeln
- 4 - 5 mittelgroße, rote Zwiebeln, halbiert, gedrittelt
- 2 Stück aromatische Jonagold oder Elstar Äpfel
- 1 - 2 Knoblauchzehen nach eigenem Geschmack, geschält, mit Salz gerieben
- 4 El Balsamico
- 2 El brauner Zucker
- 150 ml trockener Rotwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Tl gehackter Thymian
- 10 Stück grob gehackte Salbeiblätter
- 2 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Kartoffeln schälen, ev. halbieren und mit den Zwiebeln in eine ausreichend großen Auflaufform geben.

Schritt3

Mit etwas Rapsöl und dem Balsamico beträufeln, mit dem Knoblauch, dem braunen Zucker und Salz

und Pfeffer würzen.

Schritt4

Die grob geschnittenen Salbeiblätter und den Thymian verteilen und für 25 min. bei 175 ° C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und jede Hälfte in 3 große Spalten schneiden.

Schritt6

Zu den Kartoffeln und Zwiebeln geben, etwas schmoren und mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe aufgießen. Weiter 10 - 15 min. mit den kurz angebratenen, gebräunten Bratwürsten im Ofen schmoren, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, die leckeren Bratwürste obenauf.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** äpfel, fruchtig, für jeden tag, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfelpfanne-mit-bratwurstringen/>