



REZEPT DES MONATS  
**November 2020**

*Kartoffel-Käse-Gratin*

**ZUBEREITUNG**

1. Kartoffeln gar kochen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit einer Gabel grob zerdrücken.
2. In eine Auflaufform geben und mit Käse und Petersilie bestreuen.
3. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Schmeckt mit einem kühlen Bier und einem grünen Salat zu Gebratenem.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 900 g halbierte Kartoffeln
- 150 g geriebenen Bergkäse
- 6 EL gehackte Petersilie
- 8 EL Olivenöl
- grobes Salz, Pfeffer



REZEPT DES MONATS  
**November 2020**

*Bratwurst mit Zwiebel-Bier-Soße*

**ZUBEREITUNG**

1. Die Bratwürste in Butterschmalz von allen Seiten braun braten und zwischen zwei angewärmten Tellern warm stellen.
  2. Im Bratfett zuerst das Tomatenmark anrösten, dann die Zwiebelringe hellbraun braten, Brühe und Bier zufügen und die Mischung ca. 5 Minuten köcheln lassen.
  3. Die Soße mit der Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Bratwürste noch einmal in der Soße erhitzen und servieren.
- Dazu schmecken Kartoffelstampf oder Kartoffel-Käse-Gratin, Salat und ein kühles Bier.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 4 Bratwürste
- 4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 330 ml Schwarz- oder Braunbier
- 300 ml Brühe
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- Butterschmalz zum Braten