

## **Rezept für 4 Personen**

500 g rohe Bratwürste, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 EL Kümmel, 1 Bund gehackten Majoran, 200 ml Bier, 200 ml Sahne, 120 g Gruyère

## **Melone mit Schinken**

1 reife Honigmelone oder Galiamelone, 12 Scheiben würziger getrockneter Schinken, Schwarzwälder- oder Parmaschinken

Die Melonenkerne herausschaben und das Fruchtfleisch in 12 gleich große "Schiffchen" schneiden. Schalen und um jede Melonenspalte Schinkenscheibe legen.

## **Bierkutscherpfanne**

500 g rohe Bratwürste, 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 kg festkochende Kartoffeln, 1 EL Kümmel, 1 Bund gehackten Majoran, 200 ml Bier, 200 ml Sahne, 120 g Gruyère

### **Schritt 1**

Das Wurstbrät aus der Pelle streichen und zu Kugeln formen In heißem Butterschmalz anbraten, herausnehmen

### **Schritt 2**

Zwiebeln und Knoblauch feinhacken und im Bratenfett anschwitzen

### **Schritt 3**

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, zu den Zwiebeln geben, ca. 5 Minuten braten, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen

### **Schritt 4**

Den Backofen auf 180 ° vorheizen

### **Schritt 5**

Die Kartoffelmasse in eine gefettete Auflaufform geben. Bier und Sahne mischen, würzen und angießen. Die Wurstkugeln drauf legen. Den Käse grob raspeln und darüber streuen. Im Backofen auf ca 200 ° ca. 30 Minuten überbacken

## **Grapefruit mit Joghurt**

4 Grapefruit, 1 Becher Zitronen-Joghurt, 1 Becher Natur-Joghurt, Erdbeer- oder Ahornsirup

Die Grapefruit schälen und häuten, mit dem Joghurt vermischen. Gekühlt in Schalen servieren und mit Ahorn- oder Erdbeersirup dekorieren bzw. mit Sahne