



Plaaten in de Panne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein Münsterländer Urgestein, ein eher schlichtes Gericht, schon fast vergessen

Zutaten

- 4 harte, luftgetrocknete, westfälische Mettwürste á 100 g
- 40 Pflanzenöl
- 1 kg fest kochende Kartoffeln, hauchdünn gehobelt
- 1/8 l Fleischbrühe
- 125 g Sahne
- 1 Bund Petersilie, gehackt, 1 Tl frischer Majoran
- Salz, weißer Pfeffer, 1 Msp. gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mettwürste in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in heißem Pflanzenöl rundherum knusprig braten.

Schritt2

In einer Auflaufform oder Topf mit fest schließendem Deckel schichten, etwas gemahlen Pfeffer, Kümmel und den Majoran darüber verteilen.

Schritt3

Die Fleischbrühe und Sahne aufgießen und für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt4

Dabei den Deckel zwischendurch nicht öffnen, damit die Kartoffeln nicht trocken werden. Mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** fast vergessene rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/plaaten-in-de-panne/>