Rezept

Grenadiermarsch

Ein Rezept von Grenadiermarsch, am 19.05.2025

Zutaten

400 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
200 g	Wurstreste (Dürre oder andere Dauerwurst; ersatzweise Fleischreste, z. B. Schweinebraten)
2 EL	Schmalz
	Salz
200 g	Nudeln (z. B. Fleckerl, Hörnchen, Fusilli)
1	große Zwiebel
2	kleine Knoblauchzehen
	Pfeffer (frisch gemahlen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 Min. bissfest kochen, dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Während die Kartoffeln garen, die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese grob hacken. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

3. Wurst bei Bedarf von der Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne schmelzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei kleiner Hitze hellbraun braten. Wurststücke dazugeben und kurz anbraten. Kartoffeln und Nudeln zugeben und bei kleiner Hitze braten, bis knusprige Stellen an den Kartoffeln entstehen.

4. Grenadiermarsch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, auf vier Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt cremiger Gurkensalat mit Dill und Gewürzgurken oder frischer Krautsalat.