

Bratwurstpfanne mit Birnen und Kürbis

Zutaten für 4 Personen

2 EL Rapsöl oder
Schweineschmalz
4 fränkische Bratwürste

200 g Lauch
2 Knoblauchzehen
150 g Kürbisfleisch

100 g Birnen
2 EL Aprikosenkonfitüre
Salz
Pfeffer
Currypulver

Zubereitung

Bratwürste im Fett braten;
herausnehmen und in Scheiben schneiden

Lauch in halbe Ringe schneiden;
Knoblauch klein schneiden oder pressen;
Kürbis würfeln;
im Bratwurstfett Lauch und Knoblauch anbraten;
Kürbiswürfel zugeben und kurz dünsten, bis sie gar sind

Birnen schälen, vierteln, Kernhaus entfernen, Birnenviertel
würfeln;
Birnenwürfel, Konfitüre und Bratwurststücke zum Kürbis
geben;
mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken

Tipp: Mit Weiß- oder
Schwarzbröt servieren.