Gebratene Olmabratwurst im Speckmante
Session Lager



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Olmabratwürste
16	Tranchen	Speck
wenig		Rapsöl
2	Stück	Rote Zwiebeln geschält
4	Stück	Kartoffeln
2	EL	Tomatenpüree
1	EL	Currypulver
2	EL	Zucker

Zubereitung

Zubereitung

Bratwurst mit je 4 Stück Bratspeck ei
Zwiebeln halbieren und dünn schnei
Bratkartoffeln schälen und in kleine
Rapsöl in die Bratpfanne geben, Brat
herausnehmen, warm stellen.
Die Zwiebeln und die Bratkartoffeln
braten, Tomatenpüree und den Zuck

1	EL	Paprikapulver
3	dl	Session Lager
wenig		Salz, Pfeffer

den übrigen Gewürzen stäuben und
garen.
Bratwurst in Rädchen schneiden und

Das passende Getränk

Verführerisch, leuchtend hellgelb un
Lager vermittelt bereits mit seiner O
blütenweissen Schaumkrone Leichtig
Gaumen mit den zarten Zitrusnoten,
spritzigen Kohlensäure macht dieses
von Malz werden nach und nach von
abgelöst. Durch den ausgeklügelten B
eine Bierspezialität mit weniger als 4
Trinkgenuss für Bierliebhaberinnen u
Bier ohne Kompromisse im Geschma




Brauerei Schützengarten AG, CH-9

