

# DAS ORIGINAL REZEPT



## Majorankartoffelpfännchen mit überbackenem Käse

### Zutaten:

4 große Backkartoffeln  
200 g geriebenen Emmentaler  
1 EL Schmalz  
500 g Gehacktes (Schwein/Rind)  
150 g Zwiebeln  
100 g saure Gurke  
2 kleine Knoblauchzehen  
0,1 l dunkle Bratensauce  
Salz, Pfeffer,  
**Thüringer Majoran (Original Aschersleber Ware)**

### Zubereitung:

- Schmalz erhitzen und das Gehackte darin anbraten
- Zwiebelwürfel und gehackten Knoblauch zugeben und kurz mit schwitzen, saure Gurke in kleine Würfel schneiden und zum Gehacktes geben
- mit Pfeffer, Salz und **Thüringer Majoran** würzen
- Bratensauce zugießen und alles einige Minuten durch kochen lassen, eventuell noch etwas binden, dass eine dickflüssige Fleischsauce entsteht
- Backkartoffeln in Folie wickeln und im Backofen erhitzen
- halb aufschneiden, mit Fleischsauce füllen und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen
- im Grill überbacken bis der Käse schön zerläuft und goldbraun gefärbt ist

**Guten Appetit!**

