

# AUGSBURGER MIT KARTOFFELPÜREE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Augsburger (ersatzweise Knackwürste)
- etwas Mehl
- 500 g mehlig Kartoffeln
- Muskat
- Milch
- 4 Eier
- 400 g TK Erbsen
- etwas Butter
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl

## Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, ein kleines Stück Butter und soviel Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles gut verrühren.

Erbsen auftauen, in kochendem Wasser blanchieren, in Butter schwenken und salzen.

Augsburger enthäuten, längs halbieren, an der Oberseite kreuzweise einschneiden und in Mehl wenden bis die Würstchen gut bedeckt sind, überschüssiges Mehl abklopfen. Augsburgers in heißem Öl bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten goldbraun braten.

Eier in etwas heißem Öl zu Spiegeleiern braten.

Augsburger, Kartoffelpüree und Erbsen auf Tellern anrichten, mit jeweils einem Spiegelei belegen und servieren.