# Donauschwäbisches Familienrezept

## Zutaten:

- 1,5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln [TODO: Andere Kartoffelsorten testen, evtl etwas weniger Kartoffeln]
- 4 Batschkawürste (Paprika)
- Salz

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und hobeln. Die Scheiben befeuchten, salzen und in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Würste von allen Seiten mehrfach mit einer Gabel anpieksen, über die Kartoffeln legen und in dem auf 180° C Umluft vorgeheizten Ofen backen. Nach 30 Minuten kurz aus dem Ofen nehmen [TODO: Evtl nicht nötig] um die Kartoffen umzurühren und für weitere 20-30 Minuten backen.

Bezugsquelle für die Würste:

- Majhen & Söhne Donauschwäbische Spezialitäten (Heimeranstr. 66, Zugang über Anglerstr.)