

## Scheriff-Mahlzeit



Meine Tante Christine war eine geniale Reste-Köchin. Und mit dem richtigen Namen macht man sogar Kinder glücklich. Sie haben Indianer Fans – na, dann gibt`s statt Scheriff-Mahlzeit eben Indianer-Pfanne.

Zutaten:	Zubereitung:
gekochte Kartoffeln vom Vortag	pellieren, würfeln und in heißem Öl in der Pfanne rundum bräunen.
1 große Zwiebel	schälen und in Spalten schneiden. Zugeben.
Wurst- und Fleischreste: z.Bsp. Bockwurst, Lyoner, Bratwurst, Bratenreste, das Grillfleisch vom Vortag oder ähnliches	klein würfeln und ebenfalls mitbraten.
1 Dose rote Bohnen	gut mit frischem Wasser abspülen. Abgetropft zugeben. (die Bohnen müssen sein, wegen Bud Spencer und den

	Bohnengerichten in seinen Filmen)
optional: Mais aus der Dose, Champignons, frische Paprika klein gewürfelt.	ebenfalls zugeben. Alles braten, bis die Bohnen zu platzen anfangen.
Salz, Pfeffer, Paprikapulver Majoran und frische Petersilie	die Scheriff-Mahlzeit kräftig würzen. (wer es scharf mag gerne auch Chiliflocken oder frische Chili entkernt und gehackt).

dazu schmeckt frischer Salat aus dem Garten