Nürnberger Bratwürste mit Putenmaultaschen



Würste mit Maultaschen

Jetzt habe ich doch glatt Uli Hoeneß unterstützt. Zwar indirekt, weil ich die Würste nicht selbst gekauft habe, aber doch finanziell. Wie er wohl diese finanziellen Einnahmen während seiner Haftzeit verwenden wird? Es handelt sich um Nürnberger Bratwürste, nein, ich muss sie genauer benennen, „Original Nürnberger“ der Firma HoWe Wurstwaren KG. Das „HoWe“ steht für die Gründer und früheren Inhaber der Fabrik Hoeneß und Weiß. Original Nürnberger, um noch genauer zu sein, „Original Nürnberger Rostbratwürste“, stehen unter geografischem Herkunftsschutz. Dies wird mit der Bezeichnung oder auch dem Sigel „geschützte geografische Angabe – g.g.A.“ gewährleistet, das durch die Europäische Union vergeben und geschützt wird. Sie dürfen also nur und müssen somit in Nürnberg nach einem alten Nürnberger Rezept hergestellt und vertrieben werden. Wenn man nun diese Bratwürste abgekürzt „Original Nürnberger“ nennt, wie fühlt oder nennt sich dann

eigentlich ein in Nürnberg geborener und seit Jahrzehnten wohnhafter Bewohner dieser Stadt?

Zutaten für 1 Person:

- 6 Original Nürnberger Rostbratwürste
- 4 Putenmaultaschen, à 90 g
- 0,5–1 l Gemüsebrühe
- Hocherhitzbares Öl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Maultaschen in der nur noch siedenden Brühe 20 Minuten ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin schön braun anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Maultaschen aus der Brühe nehmen, jeweils halbieren und auch noch kurz im Öl anbraten. Zu den Würsten geben und alles servieren.