Bratwürste mit Gurken-Salat

Wie bereitet man Bratwürste normalerweise zu? Man brät sie in Fett in einer heißen Pfanne.

Nun kam ich doch auf die Idee, wie es wäre, Bratwürste einmal in der Friteuse zuzubereiten? Ich hatte ja zuerst Bedenken, dass sie eventuell im siedenden Fett platzen und das Fett in der Küche umherspritzen könnte. Dem war aber nicht so.

Bratwürste sind ja von der Bratwurstmasse her schon vorgegart, denn sonst würden sie bei der normalerweise kurzen Bratzeit in der Pfanne gar nicht durchgaren.

In der Friteuse hat man bei den Bratwürsten den Vorteil, dass sie nicht nur auf zwei Seiten kross und knusprig gebraten werden, wie es in der Pfanne der Fall ist. Sondern die Bratwürste werden im siedenden Fett in der Friteuse rundum kross und knusprig. Sehr lecker.

Dazu serviere ich einfach einen Klecks scharfen Senf.

Und als Beilage einen einfachen Gurken-Salat, den ich mit Salz, Pfeffer, Honig-Essig und Gewürz-Öl anmache.

Fertig ist der kleine Abend-Snack beim Spielfilm-Schauen vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:132]