

Schinkenbockwürste auf Kohlgemüse



Mit leckerem Gemüse

Ein Gericht, das einfach, aber schmackhaft ist. Und sehr gut in die dunkle, kalte Jahreszeit passt.

Man braucht dazu einige frische Schinkenbockwürste vom Schlachter. Und dann zwei Kohlsorten. In diesem Fall ein Spitzkohl und ein Wirsingkohl. Haben Sie andere Kohlsorten zuhause vorrätig, funktioniert das Gericht damit genauso gut.

Gewürzt wird das Gemüse nur mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und natürlich einer guten Portion frischem, ganzen Kümmel.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schinkenbockwürste (à etwa 100 g)

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Wirsingkohl
- 1 Zwiebel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- ganzer Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Frische, würzige Würste

Zubereitung:

Zwiebel schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kohl putzen. Dazu den welken Teil der Blätter entfernen. Und auch den Strunk herausschneiden. Bei den einzelnen Blättern dann bei Bedarf auch den groben Blattstrunk am Anfang eines jeden Blattes wegschneiden. Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 10 Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Kohl in ein Küchensieb geben, Kochwasser zurückbehalten.

Würste im Kochwasser des Kohls bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu eine große Portion Butter in einer Wokpfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kohl dazugeben, in der Butter schwenken und mit erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kümmel würzen. Gemüse vermischen und abschmecken.

Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Jeweils zwei Würste darauf geben.

Servieren. guten Appetit!

Käsekrainer mit Petersilienkartoffeln und Spiegeleiern



Mit gesiedeten Käsekrainern

Käsekrainer sind leicht geräucherte Brühwürste mit grobem Brät aus Schweinefleisch und einem Anteil von 10–20 % Käse.

Diese Würste man man sieden, braten oder grillen. in diesem Rezept erfolgt ersteres.

Als Beilage gibt es Bio-Drillinge, also mit Schale, mit Petersilie in Butter geschwenkt. Und einfache Spiegeleier.

Das Gericht ist nichts besonderes, es ist nur eine Variante von vielen, wie man Käsekrainer zubereiten kann. Aber es ist lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Käsekrainer (2 Packungen à 4 Würste)
- 20 Drillinge
- 1/2 Topf Petersilie
- Butter

- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Und in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln

Zubereitung:

Drillinge in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel herausnehmen, in eine Schale geben und etwas erkalten lassen. Dann in grobe Stücke schneiden.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Würste in einem großen Topf mit nur noch siedendem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu zwei große Portionen Butter in zwei großen Pfannen erhitzen. In einer Pfanne Drillinge erhitzen und schwenken. Dann Petersilie dazugeben. In der zweiten

Pfanne die aufgeschlagenen Eier zu Spiegeleiern braten. Drillinge und Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils vier Würste auf einen Teller geben. Jeweils zwei Spiegeleier darauf geben. Drillinge auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Überbackene, dry aged Bratwürste



Leckere Bratwürste

Ein Snack. Für den Abend. Wenn man noch etwas Hunger hat.

Die Bratwürste sind ein wenig besonders. Sie sind mit dry aged Rindfleisch hergestellt. Dazu ein würziger Cheddarkäse in Scheiben zum Überbacken.

Lecker!

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g dry aged Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- 6 Scheiben Cheddarkäse
- Öl

Zubereitungszeit: 10–12 Min.



Schön überbacken

Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Würste zuerst auf einer Seite etwa 5–6 Minuten kross anbraten, so dass viele Röstspuren entstehen.

Würste einmal drehen. Jeweils auf vier Würste drei Cheddarscheiben hintereinander legen. Nochmals etwa 5–6 Minuten braten, bis auch diese Seite der Würste kross angebraten und der Käse verlaufen ist.

Jeweils vier Würste mit dem Pfannenwender auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Cheddar-Würste mit Spargel

Ich bin ja von Bratwürsten nicht immer begeistert. Es gibt da viele Unterschiede. Und auch vegane Würste sind nicht immer wirklich schmackhaft.

Aber diese Bratwürste mit Cheddar haben mich wirklich überzeugt. Sie sind wirklich extrem lecker. Der Hersteller hat einfach in die Fleischmasse, das Brät, der Würste kleine Cheddarstücke mit untergemischt. Und die Würste haben somit eine gewisse Würze, aber auch einen gewissen Schmelz und eine Sämigkeit durch den Käse. Also empfehlenswert!



Sehr leckere, würzige Würste

Zutaten für 2 Personen:

- 900 g Cheddar-Würste (2 Packungen à 440 g, jeweils 3 Würste, mit Cheddar)
- 1 kg Spargel
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit frischem Spargel der Saison

Zubereitung:

Spargel putzen und schälen.

Spargel in einem großen Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu die Würste in einer Grillpfanne auf jeder Seite 3–4 Minuten grillen, dabei des Öfteren einmal wenden.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben. Spargel dazu verteilen und salzen. Und jeweils vier Scheiben Kräuterbutter auf den Spargel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gyros-Feta-Bratwürste mit Hokkaidokürbisscheiben



Fast schon zu viel Röststoffe

Die Bratwürste sind eine besondere Kreation eines Schlachters. Sie enthalten Feta, der in die Wurstmasse mit eingearbeitet ist. Und sie sind mit einer Gyros-Gewürzmischung gewürzt.

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g Gyros-Feta-Bratwürste (2 Packungen à 350 g, 8 Stück)
- 1/2 Hokkaidokürbis
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit grobem Meersalz gewürzt

Zubereitung:

Aufgrund der Menge der Produkte, die in der Pfanne gebraten werden, empfiehlt es sich, diesen Bratvorgang in zwei Durchgängen durchzuführen und den ersten Teil nach dem Braten im Backofen bei geringer Temperatur warmzuhalten.

Den oberen Teil des Hokkaidokürbis verwenden, der kein Kerngehäuse enthält. Strunk entfernen. Kürbis längs halbieren. Dann die Hälften quer in dicke Scheiben schneiden.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und die Hälfte der Kürbisscheiben und der Würste jeweils in einer Pfanne kross jeweils 4 Minuten auf jeder Seite braten. Kürbisscheiben salzen und pfeffern.

Durchgang ein zweites Mal wiederholen.

Würste und Kürbisscheiben auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Schinkenwürste mit Bohnen-Zuckererbsen-Gemüse



Einfach und schnell zubereitet

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Schinkenwürste (2 Packungen à 250 g)
- 60 Zuckererbsen
- 40 Buschbohnen
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Kross gebraten

Zubereitung:

Gemüse putzen. Im Ganzen belassen.

Gemüse in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Nach 4 Minuten Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste auf beiden Seiten jeweils 4 Minuten kross braten.

Gemüse durch ein Küchensieb geben. Mit grobem Meersalz und leicht mit Pfeffer würzen. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils 4 Würste auf jeden Teller geben. Servieren. Guten Appetit!

Grützwurst mit Süßkartoffelstampf



Leckere, kross gebratene Grützwurste

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Grützwürste Schlachterqualität
- 4 Süßkartoffeln
- Butter
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckerem Süßkartoffelstampf

Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Grützwürste darin bei mittlerer Temperatur zugedeckt 10 Minuten braten. Ab und zu wenden. Die Grützwürste sollen beim Braten aufplatzen.

Kochwasser der Süßkartoffeln abschütten. Eine große Portion Butter zu den Süßkartoffeln dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit dem Stampfgerät zerstampfen. Abschmecken.

Jeweils zwei Grützwürste auf einen Teller geben. Das Süßkartoffelstampf darum herum drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

Grobe Bratwürste mit Paprika-Sprossen-Gemüse in Chili-Kräuter-Maracuja-Sauce



Krosse, grobe Bratwürste

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g)
- 8 grüne, milde Spitzpaprika

- 200 g Sprossenmix (Mungobohnen-, Radieschen-, Alfalfa- und Broccolisprossen, 2 Packungen à 100 g)
- 40 g Chilibutter (2 kleine Packungen à 20 g)
- 40 g Kräuterbutter (2 kleine Packungen à 20 g)
- Maracujasaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerem, süß-würzigem Gemüse

Zubereitung:

Paprika putzen, längs vierteln, Kerngehäuse entfernen und Paprika quer in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste auf jeder Seite gute 5 Minuten sehr kross und knusprig braten.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Paprika darin unter Rühren 5–6 Minuten anbraten. Sprossen dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen. Einen guten Schluck Maracujasaft dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Jeweils 5 Bratwürste auf einen Teller geben. Gemüse mit dem Schaumlöffel aus der Sauce heben und auf die beiden Teller verteilen. Nur ein wenig der Sauce noch über das Gemüse geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste auf Wirsing-Gemüse



Auf einem Wirsingbett

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kohlwürste (2 Packunegn à 5 Stück)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr würzige Würste

Zubereitung:

Speck in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Feste Strünke der Wirsingblätter herausschneiden. Blätter grob

zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Wirsing mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Würste im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anbraten. Wirsing dazugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse auf zwei Teller verteilen. Jeweils 5 Würste darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Feine Bratwürste mit Gemüsepotpourri



Das sind Röststoffe!

Zutaten für 2 Personen:

- 6 feine Bratwürste
- 8 Bio-Drillinge
- 4 Blätter Palmkohl
- 2 orange, kleine Paprika
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- 10 Cherrydatteltomaten
- Chardonnay
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerem Gemüsepotpourri

Zubereitung:

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln vierteln.

Parallel dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne und Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Gemüse in der Butter und Bratwürste im Öl kräftig etwa 10 Minuten braten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Würste dabei nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden. Gemüse mit etwas Weißwein ablöschen. Petersilie dazugeben. Alles vermischen.

Jeweils drei Bratwürste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kochwurst mit Wirsinggemüse

Ein schnelles Rezept für ein winterlich und durchaus nordisches Gericht? Mit zur Jahreszeit und Saison passendem Gemüse mit viel Wirsing? Und dann auch noch einige leckere, würzige Kochwürste dazu?



Norddeutsches Gericht

Kochen Sie es nach. Das Gericht ist in 10 Minuten vorbereitet. Und in ebenfalls 10 Minuten gegart. Schneller bekommen Sie solch ein typisch norddeutsches Gericht , das normalerweise eher mit Grünkohl zubereitet wird, nicht zubereitet.

Der Wirsing wird nach dem Garen noch kurz in der Butter geschwenkt und mit den glasigen Zwiebeln vermischt. Die Zwiebeln runden das Gemüse noch deutlich ab und geben einen gewissen Schmelz an das Gemüse.

Für 2 Personen:

- 6 Kochwürste (600 g)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr leckeres Gemüse
Petersilie kleinschneiden.

Zwiebeln putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Bei den Wirsingblättern den dicken, weißen Strunk jedes Blattes abschneiden. Dann die Blätter einmal halbieren und

dann quer in kurze, feine Streifen schneiden.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Kochwürste dazugeben und kurz mitgaren und erhitzen.

Parallel dazu Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Wirsing mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, zu den Zwiebeln geben und kurz in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben.

Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mini-Kohlwürste **mit** **Buschbohnen**



Mit Bohnen statt Kohl

Sie finden hier ein Rezept für ein Gericht, das wirklich sehr schnell zubereitet ist. Nur das Putzen der Bohnen braucht etwas Zeit. Aber das Kochen auf dem Herd ist in 15 Minuten beendet.

Kohlwürste, die man ja gern aus Norddeutschland kennt, sollte man ja am besten – Nomen est omen – auch mit Kohl servieren. Es bieten sich Weißkohl, Grünkohl oder Wirsing an. Nun, ich hatte keines dieser Lebensmittel zu Hause. Und extra wegen eines Kohlkopfs wollte ich nicht zum Laden laufen.

Ich habe mir mit einem anderen Lebensmittel als Beilage beholfen, und zwar Buschbohnen. Sie passen auch gut zu den Kohlwürsten. Einfach nur in kochendem Wasser gegart und dann in der Pfanne ein wenig in Butter geschwenkt und leicht gesalzen. Eine schöne Gemüsebeilage.

Und die Kohlwürste sind natürlich sehr würzig, lecker und schmackhaft und passen gut in die kalte Jahreszeit. Ein sehr einfaches, aber empfehlenswertes Gericht.

Für 2 Personen:

- 500 g Mini-Kohlwürste (2 Packungen à 250 g, etwa 16 Stück)
- 500 g Buschbohnen (1 Packung)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Knackige, würzige Würste

Bohnen putzen und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin bei mittlerer Temperatur 12 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel in eine Schüssel herausheben.

Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Bohnen

einige Minuten durch die Butter schwenken. Leicht salzen.

Jeweils 8 Würste auf einen Teller geben. Etwas von den Bohnen dazu auf die Teller geben. Die restlichen Bohnen geben Sie in der Pfanne auf den Tisch zum Nachfassen, am besten auf einem Stövchen, um die Bohnen warm zu halten.

Servieren. Guten Appetit!

Italienische Bratwürste mit Curry-Blumenkohl und Kohlrabi in Sahnesauce



Mit gelbem Curry-Blumenkohl

Sie kennen doch sicherlich Rostbratwürste. Und haben diese

auch schon einmal im Sommer auf dem Grill zubereitet. Oder zumindest in der heimischen Küche in der Pfanne gebraten. Dann kennen Sie auch den typischen Geschmack, den eine Rostbratwurst hat. Besonders deutlich ist dies bei der Thüringischen Rostbratwurst.

Ich selbst kann dies nicht genau definieren, wonach denn eigentlich eine Rostbratwurst schmeckt. Ich kann nur feststellen, dass sie eben einen ganz typischen Geschmack hat. Vermutlich sind da bestimmte Gewürze in der Wurstmasse dafür verantwortlich.

Ich habe hier italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst von einem Schlachter vorliegen. Die Würste stammen von einem Schlachter in Jork, eine kleine Stadt im Alten Land im Westen Hamburgs, das ja für seinen Obstanbau bekannt ist. Und überraschenderweise habe ich gerade dort vor zwei Wochen eine Rundwanderung um Jork herum durch die Apfelbaumplantagen und auf dem dortigen Deich gemacht. Da hätte ich bei dem Schlachter auch gleich vor Ort frisch einkaufen können.



Italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst

Zurück zur Rostbratwurst. Die vorliegenden italienischen Würste bestehen zu 70 % aus Schweinefleisch. Das schmeckt man auch heraus. Dann aus Gewürzen, die aber nicht im einzelnen deklariert sind. Aber diese Würste haben genau diesen typischen Geschmack einer Rostbratwurst.

Als Beilage gibt es Kohlrabi und Blumenkohl. Beides nur in Wasser gegart. Der Blumenkohl bekommt die Sonderbehandlung, dass etwas Curry ins Kochwasser kommt, wodurch die Beilage ein gelber Curry-Blumenkohl wird. Und zusätzlich kommt noch ein kleines Sößchen über den Blumenkohl, das ich aus Sahne und ebenfalls Curry zubereite.

Das Gemüse ist frisch und knackig, die Würste kross, knusprig und lecker. Was will man mehr?

Für 2 Personen:

- 4 italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst (etwa 600 g)

- 1 Blumenkohl
- 2 Kohlrabi
- 2 TL Currypulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 100 ml Sahne
- Rapsöl
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr lecker und würzig
Petersilie kleinwiegen,

Kohlrabi putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. In kochendem Wasser in einem Topf 15 Minuten garen.

Parallel dazu Blumenkohl putzen, Strunk entfernen und nur die großen Röschen verwenden. Wasser in einem Topf erhitzen, 1 TL Curry dazugeben und Röschen darin 12 Minuten garen.

Ebenfalls parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin etwa 3 Minuten auf jeder Seite kross und knusprig braten.

Kochwasser des Kohlrabi und des Blumenkohl abschütten. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, 1 TL Currypulver hinzugeben und salzen. Abschmecken.

Jeweils zwei Würste auf einen Teller geben. Kohlrabi und Blumenkohl darauf verteilen. Sauce über den Blumenkohl geben. Blumenkohl mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Thüringer Rostbratwürste auf Chinakohlbett und Bohnen



Mit leckeren Rostbratwürste

Zu Würsten passen nicht immer nur Bratkartoffeln oder Spiegeleier.

Sie können auch einige Gemüsesorten dazu garen und als Beilage reichen.

Hier wird der Chinakohl ein wenig gegart und als Bett unter die Würste gelegt.

Dazu kommt noch eine Portion Bohnen.

Ein wenig ausgefallen, da es mit der Sahne auch noch ein kleines Sößchen zu den Würsten und dem Gemüse gibt.

Für 2 Personen:

- 4 Thüringer Rostbratwürste
- 8 Chinakohlblätter
- 400 g Bohnen
- 100 ml Sahne

- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit leckeren Rostbratwürste
Bohnen putzen. Chinakohlblätter ebenfalls.

Bohnen in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In den letzten 4 Minuten die Chinakohlblätter dazugeben und mitgaren.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Würste darin kross anbraten. Mit der Sahne ablöschen, Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Boden ablösen und mit der Sahne vermengen. Sauce salzen und abschmecken.

Gemüse salzen.

Jeweils vier Chinakohlblätter längs auf einem Teller drapieren. Jeweils zwei Würste darauf geben. Bohnen links und rechts daneben geben. Etwas Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Thüringer Rostbratwürste mit rotschaligen Bratkartoffeln



Krosser Pfannenteller

Essen Sie gerne Würste? Ab und zu darf dies gern einmal auf dem monatlichen Speiseplan stehen, meinen Sie nicht auch?

Man ist gut beraten dabei, für solch ein Gericht wirklich gute Würste zu kaufen. Denn sie sollen ja auch schmecken. Die hier gewählten Thüringer Rostbratwürste gelingen wirklich sehr saftig, würzig und lecker. Man, ist das 'ne Wurst. Das kennen Sie sicherlich aus der Werbung. Aber dieses Mal trifft es tatsächlich für diese Würste zu. Ich habe selten so leckere

Würste gegessen. Ich meine auch, eine leicht Kümmelnote beim Essen der Würste herauszuschmecken.

Bei den Kartoffeln sind Sie sicherlich ein wenig verwundert. Ja, es gibt tatsächlich Kartoffeln mit roten Schalen. Mehr braucht Sie das aber nicht zu verwundern. Denn nur die Schalen sind rot. Innen ist der Kern der Kartoffel eine ganz gewöhnliche Kartoffel. Wenn Sie diese Kartoffeln also schälen, zubereiten und servieren, merkt keiner der Gäste einen Unterschied.

Und sicherlich haben Sie recht, dass man für Kartoffeln mit Schale nur Bioqualität verwenden sollte. Wer weiß denn schon, mit welchen Mitteln diese Kartoffeln im gewöhnlichen Anbau behandelt wurden. Aber ich wollte unbedingt auch beim Essen einmal testen, ob diese rotschaligen Kartoffeln auch geschmacklich einen Unterschied zu der gewöhnlichen Ware bieten. Die Bratkartoffeln schmecken aber recht gewöhnlich, aber sie sind knusprig, kross und lecker.



Sehr saftige und würzige Würste

Für 2 Personen:

- 1 kg Thüringer Rostbratwürste (10 Stück)
- 6 große, rotschalige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Würste auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils fünf Würste dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillte Bratwürste mit Bratkartoffeln



Einfaches, leckeres Gericht

Ein sehr einfaches, rustikales Gericht, das sicherlich von den Männern bevorzugt wird.

Einmal gegrillt, einmal gebraten.

Mit vielen Röststoffen und Würze. Knackig und kross.

Viel mehr kann man dazu nicht sagen.

Für 2 Personen:

- 10 Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g)
- 10 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Kross gebraten bzw. gegrillt

Parallel dazu die Bratwürste in der Grillpfanne auf jeweils beiden Seiten ebenfalls mehrere Minuten kross grillen.

Jeweils 5 Würste auf einen Teller geben.

Bratkartoffeln dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!