Grobe Bratwürste mit grünem Spargel



Nur wenige Zutaten
Nur zwei Produkte. Dazu Salz und Öl. Manchmal ist weniger mehr. Aber man hat in weniger als 15 Minuten ein einfaches, leckeres Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 grobe Bratwürste
- 1 kg grüner Spargel
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere, kross gebratene Würste

Zubereitung:

Spargel putzen und holzige Enden abschneiden. Spargel in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Spargelstücke in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten kross anbraten.

Kochwasser der Spargel abschütten. Spargel salzen.

Spargel auf zwei Teller verteilen. Jeweils zwei Würste dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Siitakepilzen in Rieslingsoße auf frischen Tortellini



Wenige Zutaten
Salsiccia sind immer wieder ein Genuss. Ob alleine gebraten und mit einer Beilage verzehrt. Oder wie in diesem Rezept zerkleinert, gebraten und mit einer leckeren Soße. Shiitakepilze sind auch immer wieder besonders, gerade, weil sie nicht überall erhältlich sind. Und der Riesling bringt ein wenig Säure in das Gericht. Die frischen, mit Parmigiano Reggiano gefüllten Tortellini sind dann auch vom Feinsten.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Salsiccia peperoncino (10 kleine Würste)
- 500 g Shiitakepilze
- 1 junger Knoblauch

- 500 g frische Tortellini (mit Parmigiano Reggiano gefüllt)
- Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Leckeres Gericht

Zubereitung:

Salsiccia quer in dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Shiitake nur halbieren und in eine Schüssel geben.

Knoblauch mit Stiel und Schale verwenden, putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Shiitake und Salsiccia darin bei mittlerer Temperatur mehrere Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit Riesling kräftig ablöschen, damit sich eine schöne Soße bildet. Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen. Tortellini durch ein Nudelsieb geben. Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Salsiccia mit Shiitake und viel Soße über die Tortellini geben. Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste mit Wirsing-Speck-Gemüse



Feine Kohlwürste
Ein einfaches und schnell zubereitetes Gericht. Würste, Wirsing und Speck, das passt wirklich zusammen.

Für die Zubereitung des Gemüses gibt es eine Alternative: Bereiten Sie Speck und Wirsing in zwei unterschiedlichen Pfannen zu. Geben Sie den Wirsing auf die Teller. Und legen Sie den Speck direkt auf den Wirsing obenauf. So behält der Speck seine Knusprigkeit und wird durch den wasserhaltigen Wirsing nicht verwässert.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kohlwürste
- 20 Blätter eines kleinen Wirsing
- 8 Scheiben Speck (1 Packung)
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit einem ebenso feinen Gemüse

Zubereitung:

Wirsingkohlblätter putzen und jeweils den harten, dicken Strunk zum Teil entfernen. Blätter in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Speckscheiben quer in dicke Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kohlblätter darin 5–6 Minuten bei geringer Temperatur garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben. Topf mit dem heißen Wasser für die Würste auf dem Herd behalten.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckstreifen darin mehrere Minuten kross und knusprig braten.

Kohlblätterstückchen dazugeben, durch die Butter schwenken und erhitzen. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Kohlwürste in dem Topf mit dem nur noch siedendem Wasser 5–6 Minuten erhitzen.

Jeweils 3 Würste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Panierter Fleischkäse mit Tomaten-Käse-Knoblauch-Salat



Schön panierter und gebratener Fleischkäse
Einfach, schnell und lecker. Der Fleischkäse schmeckt einmal auf diese Weise – paniert und gebraten – sehr gut. Und der

Tomatensalat mit viel Knoblauch, Hartkäse und Olivenöl ist eine leckere, gelungene Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Stücke Fleischkäse (à etwa 250 g)
- Öl

Für die Panade:

- einige EL Mehl
- 2 Eier
- einige EL Paniermehl

Für den Salat:

- 500 g Cherrydatteltomaten (1 Schale)
- 6 Knoblauchzehen
- eine Portion Old Amsterdam
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- viel Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit einem einfachen, leckeren Salat

Zubereitung:

Für den Salat:

Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken, kleinschneiden und zu den Tomaten geben.

Käse in kleine Würfelchen schneiden und dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Reichlich Olivenöl darüber geben. Alles vermischen und etwas ziehen lassen.

Für den Fleischkäse:

Bauen Sie eine Panierstraße auf. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit den aufgeschlagenen, verquirlten Eiern und ein Teller mit Paniermehl.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischkäsestücke

nacheinander in das Mehl geben, dann durch die Eier ziehen und schließlich in Paniermehl wenden. Sofort in der Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten – je nach gewünschter Knusprigkeit der Panade.

Jeweils einen Fleischkäse auf einen Teller geben. Den Salat auf die beiden Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

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 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!