

Pferdebockwurst, Bautz'ner Senf und frisches Brot

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten für mehr Vielfalt in diesem Foodblog. Essen Sie manchmal auch gern weniger bekannte Produkte oder Gerichte? Für mich ist allerdings Pferdefleisch nichts Unbekanntes, da ich es des Öfteren esse. Aber vielleicht für Sie schon.



Leckere Pferdebockwürste

Ich jedenfalls habe mir Pferdebockwürste gekauft und mich schon den ganzen Tag darauf gefreut.

Bei diesem Gericht gibt es nichts zuzubereiten oder zu kochen. Nur aufzuwärmen. Somit kann dies auch jemand ohne weitere Kochkünste zubereiten. Der sich sonst lieber eine Convenience-Pizza in den Backofen schiebt.

Aber bei diesem Rezept sind auch alle Zutaten frisch. Frische Pferdebockwürste mit Knoblauch vom Rossschlachter. Frischer

Bautz'ner Senf aus der Dose. Und ganz frisch beim Bäcker gekauftes Brot, das herrlich frisch und weich ist.

Alles in allem also ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht. Das aber vorzüglich schmeckt. Und das Sie unbedingt probieren sollten. Wobei ich Pferdefleisch generell gut empfehlen kann. Es mundet eigentlich immer!

Für 2 Personen:

- 6 Pferdebockwürste (mit Knoblauch, ca. 800 g)
- 4 TL Bautz'ner Senf
- frisches Brot

Zubereitungszeit: 10 Min.



Mit mittelscharfem Senf

Einfach die Bockwürste in einem Topf mit siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Jeweils 3 Bockwürste auf einen Teller geben, jeweils 2 TL Senf

dazugeben und jeweils drei Scheiben frisches Brot dazulegen.

Servieren und genießen. Guten Appetit!

Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]