

Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwürste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben

und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrat-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker

Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit dreierlei Dip



Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10

Stück)

- Knoblauch-Sauce
- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.



Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Große Bratwürste mit Pastinaken-Stampf



Leckere große Bratwürste

Ich hatte Lust auf schön kross gebratene, große Bratwürste.

Also kaufte ich diese heute bei meinem Discounter.

Als Beilage wähle ich ein Stampf aus Pastinaken, das schön mit einer Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat gewürzt und abgerundet wird.

Ich hatte außerdem die Gelegenheit, meine neue [elektrische Muskatmühle](#) auszuprobieren. Diese hatte ich mir vor einiger Zeit neu gekauft. Und da ich Wert lege auf ein gutes Produkt, das ich in meiner Küche verwende und das langlebig sein soll, habe ich zu einer Muskatmühle der Marke Peugeot gegriffen. Zwar etwas teurer, aber dafür sehr funktionell, stylisch und sehr praktisch. Peugeot Haushaltsgeräte sind vielen (Amateur-

)Köchen sicherlich ein Begriff, wie mir diese Marke auch schon recht lange bekannt ist. Daher habe ich einmal etwas recherchiert und die folgenden interessanten Informationen gefunden.

Peugeot saveurs ist der Name des Unternehmens, es befindet sich im Osten Frankreichs in Quingey im Doubs (französisches Departement).

Das Unternehmen zeichnet, entwirft und fertigt die Instrumente des Peugeot Geschmacks. Die Mühlerntätigkeit ist das historische Know-how der Marke. Die erste Peugeot-Kaffeemühle stammt aus dem Jahr 1840 und die erste Pfeffermühle aus dem Jahr 1874. Das Unternehmen drehselt das für die Herstellung von Mühlen und Korkenziehern bestimmte Holz und lackiert es anschließend. Auch die Stahlmechanismen werden in der Fabrik hergestellt. Alles wird vor Ort zusammengebaut und in die ganze Welt verschickt.

Es gibt ein echtes Know-how, eine Geschichte, starke Werte des Designs, der Eleganz, des Einfallsreichtums und der Technik. Peugeot ist eine Referenz in der Kunst des Tisches. Es entwirft Produkte mit einem Zweck der Nutzung und nicht nur Ästhetik. Viele Patente sind im Design der Produkte registriert. Peugeot Keramik-Ofengeschirr wird in der Bretagne (Frankreich) hergestellt.

Die Marke definiert die französische Lebenskunst, Benutzerfreundlichkeit, Qualität und Widerstandsfähigkeit der Produkte und Stil. Peugeot kreiert Produkte mit dem Ziel, sie einfach zu benutzen und nicht nur schöne Objekte zu machen.

Also, ich wusste ja schon, dass Peugeot in der Küche eine bekannte Marke ist, aber diese Informationen hatte ich bisher nicht und teile ich daher gern mit Ihnen. Vielleicht greifen Sie auch beim nächsten Kauf von Küchen-Utensilien zu einem guten und schön designten Markenprodukt?

Fertig ist ein einfaches Gericht, das schnell zubereitet ist

und auch noch gut schmeckt. Also kann es los gehen mit diesem einfachen, aber wunderbaren Gericht, dessen Beilage, der Stampf, durch den frisch gemahlene Muskat noch zusätzlich an Geschmack und Würze gewinnt. Lecker!

Für 2 Personen:

- 800 g grobe Bratwürste (2 Packungen à 400 g, jeweils mit 5 Bratwürsten)
- 1 kg Pastinaken
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Pastinaken putzen, schälen und kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Pastinaken darin 15 Minuten

garen.

Kochwasser abschütten. Eine gute Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät fein zerstampfen. Stampf abschmecken.

Währenddessen Öl in zwei Pfannen erhitzen und Würste darin auf jeder Seite etwa 4–5 Minuten kross braten.

Würste auf zwei Teller verteilen.

Stampf dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Currywurst mit Pommes



Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten, weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt ... Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Zweierlei Wurst mit gegrilltem Kohlrabi

Zweierlei Wurst. Krakauer und Bratwurst.

Dazu in Scheiben geschnittener Kohlrabi. Dieser hat nach dem Braten in der Grill-Pfanne einen leicht süßlichen Geschmack und schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:933]

Bratwürste und Kartoffel- Kroketten

Nun, dieses ist der zweite Versuch bei der Zubereitung von frischen Kroketten. Dieses Mal mit Kartoffeln. Und dieser Versuch ist wahrlich völlig daneben gegangen.

Ich beschreibe hier die Zubereitung, rate jedoch, dieses Rezept nicht nachzukochen.

Asu diesem Grund gibt es auch nur zwei Fotos der gebratenenen Bratwürste.

Ich muss mich einmal informieren, wie originale Kroketten zubereitet werden. Sollten sie doch aus rohren, geraspelten Kartoffeln zubereitet werden? Eventuell sogar noch mit Eiern

als Bindemittel? Und nicht aus Kartoffelbrei? Nun, bei den Pastinaken hat diese Zubereitung funktioniert, zwar optisch nicht ansprechend, aber doch zufriedenstellend und schmackhaft.

Bei den Kartoffel-Kroketten ging das aber völlig schief. Die Kroketten lösten sich beim Frittieren im Fett fast auf und ich erhielt auf diese Weise nur einen frittierten Kartoffelbrei. Keine einzelnen Kroketten waren mehr vorhanden.

Als Hauptzutat sind für dieses Gericht Bratwürste gedacht, die als einzig Verwertbares übrig blieben, also nichts Weltbewegendes, aber eben schön kross und lecker.

Nachtrag: Okay, ich habe mich informiert. Kroketten werden zwar tatsächlich aus gekochten Kartoffeln zubereitet. Aber mit Eigelben als Bindemittel, ebenso wie Gnocchi. Zusätzlich werden sie noch mit Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel paniert, um die bei Kroketten bekannte knusprige Hülle zu erhalten. Also, wer dieses Gericht hier nun doch zubereiten will, überliest eben einfach meine misslungene Zubereitung mit den frittierten Kartoffelbrei-Kroketten und bereitet sie wie hier im Nachtrag beschrieben zu.

[amd-zlrecipe-recipe:617]

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]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

[Spider_Single_Video track="33" theme_id="2" priority="1"]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eiern zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20" theme_id="5" priority="1"]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühlware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Bratwurst-Frikadellen mit mediterranem Gemüse



Frikadellen mit Gemüse

Ich hatte eine Packung Nürnberger Rostbratwürste übrig. Einfach in der Pfanne in Fett zubereiten wollte ich sie nicht, das war mir zu einfach und macht man ja meistens.

Ich kam daher auf eine andere Idee, habe die Bratwürste zunächst halbiert und dann in einer hohen, schmalen Rührschüssel püriert.

Mein erster Versuch, zusammen mit einem Ei, etwas Semmelbrösel, Zwiebel und Knoblauch Hackfleischbällchen zuzubereiten und sie im siedenden Wasser zu garen, schlug fehl. Die Bällchen lösten sich auf.

Dann nahm ich einfach die Masse, formte Frikadellen daraus und briet sie in Fett in der Pfanne an. Das klappte und die Frikadellen schmeckten sehr gut und knusprig. Die Bratwurstmasse muss man natürlich nicht würzen, sie ist würzig genug.

Dazu gibt es einfach etwas mediterranes Gemüse, in der Pfanne in Fett gebraten: Kürbis, Paprika, Zucchini und Tomaten.

Mein Rat: Es ist besser, sich die Mühe zu machen, die Bratwürste längs aufzuschneiden und das grobe Bratwurstmett herauszukratzen. Man hat ein grobes Mett, das man besser zu Frikadellen formen kann. Die Frikadellen sind dann stabiler und nicht so zerbrechlich, wie wenn man fein püriertes Bratwurstmett verwendet.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Rostbratwürste (14 Stück)
- 300 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 rote Paprika
- 1/4 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungzeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Bratwürste halbieren, in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Ein Ei aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Alles fein pürieren.

Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kürbis, Paprika und Zucchini einige Minuten kross anbraten. Tomaten dazugeben und ebenfalls

anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. Gemüse auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus der Bratwurstmasse drei Frikadellen formen. Nochmals Öl in die Pfanne geben und Frikadellen auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, zum Gemüse geben und servieren.

Bratwurst-Risotto



Sehr lecker

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Dose Bratwurst gekommen. Die Bratwurst schmeckt sicherlich sehr gut auf einigen Schnitten Brot. Aber ich bereite einmal etwas ungewöhnliches damit zu: ein Bratwurst-Risotto.

Ich bereite ein normales Risotto zu. Die Bratwurst gebe ich in eine Pfanne, zerkleinere sie dort und brate sie in Butter an. Zum Ende vermische ich das Risotto mit der Bratwurst, würze es noch etwas und mische Schnittlauch unter.

Ein Risotto soll nicht flüssig und nicht trocken sein, sondern cremig-schlotzig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Risottoreis
- 400 g Bratwurst (Dose)
- trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: 20–30 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Reis darin andünsten. Mit einem großen Schuss Wein anlösen und diesen verkochen bzw. vom Reis aufnehmen lassen. In 2–3 Durchgängen jeweils eine Portion des Fond dazugeben und unter Rühren die Flüssigkeit vom Reis aufnehmen bzw. sie verkochen lassen. Der Reis soll außen weich, aber innen bissfest sein.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratwurst dazugeben. Mit dem Kochlöffel krümelig zerteilen und einige Minuten kräftig anbraten.

Bratwurst zum Risotto geben und gut vermischen. Schnittlauch ebenfalls hinzugeben und gut vermischen. Salzen und abschmecken.

Risotto in zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

Rostbratwürste mit Bohnen-Speck-Gemüse



Leckere Würste mit Gemüse

Ein einfaches Abendessen. Schnell zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Rostbratwürste
- 100 g Buschbohnen
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Bohnen putzen. Speck in kurze Streifen schneiden.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Bohnen darin 20 Minuten kochen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin anbraten. Bohnen dazugeben. Bohnenkraut dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. Auf einen Teller geben und warmstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin jeweils auf beiden Seiten kräftig anbraten. Zu dem Gemüse geben und alles servieren.