



Stadionbratwurst auf Tomaten und Bohnensalat mit Koriander für 4 Personen

Zutaten

150 g grüne Bohnen · Salz
100 g weiße Bohnen (aus der Dose)
Je 120 g rote und gelbe Cockailtomaten
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Rotweinessig
1 TL scharfer Senf
1 EL Öl

1 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
mildes Chilipulver
2 Schalotten
1 EL Koriandergrün
(frisch geschnitten)

Wurst

4 Stadionbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Salat

Die grünen Bohnen putzen, waschen und schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser fast weich garen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die weißen Bohnen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Alle Bohnen in eine Schüssel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls in die Schüssel geben.

Für das Dressing die Brühe mit dem Essig und dem Senf in einen hohen Rührbecher geben. Beide Ölsorten hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer sowie je 1 Prise Zucker und Chilipulver würzen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten mit dem Koriander unter das Dressing rühren und die Bohnen und die Tomaten damit marinieren.

Wurst

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Grillbratwürste auf beiden Seiten mehrmals einritzen und in der Pfanne bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Wahlweise auf dem Grill zubereiten.

Anrichten

Den Salat auf Tellern verteilen und die Grillbratwürste daneben legen.

Guten Appetit!



Grill-Empfehlung



Nürnberger Rostbratwürste

Die schmeckt mir!

Die Kunst des Grillens

Original Nürnberger Rostbratwurst auf dem Grill: Entfachen Sie ein großzügiges Feuer und lassen Sie dasselbe bis zur Glut herunterbrennen ohne Grillgut auf den Rost zu legen. Wenn Sie die Würste zu früh auf den Grill legen, besteht die Gefahr des Anbrennens derselben und durch das heruntertropfende Fett kann eine ungleiche Hitzeentwicklung entstehen. Benützen Sie am besten zusätzlich ein feinmaschiges Drahtgitter, welches Sie über den normalen Grill-Rost legen, damit die HoWe Original Nürnberger Rostbratwürste nicht in die Glut fallen können. Mit einer (Wurst-)Zange wenden Sie das Grillgut mehrmals, bis es außen knusprig braun und innen zart durchgebraten ist. Grundregel: Bei nicht zu starker Hitze länger grillen und oft wenden – so kommen sie in den vollendeten Genuss einer HoWe Original Nürnberger Rostbratwurst.

Die Kunst des Bratens

Original Nürnberger Rostbratwurst in der Pfanne: Erwärmen Sie in einer mittelgroßen Pfanne zwei Esslöffel guten Speise-Öls bei mäßig bis starker Hitze, damit die Würste nicht anbrennen. Ob das Öl heiß genug ist, können Sie einfach testen, indem sie einige Tropfen Wasser hineinspritzen: wenn es zischt, ist die Temperatur genau richtig. Bevor Sie nun die HoWe Original Nürnberger Rostbratwürste in die Pfanne geben, reduzieren Sie die Hitze.

Auch hier gilt die Grundregel: lieber bei mäßiger Hitze länger braten und mehrmals wenden, bis die Würste außen knusprig braun und innen zart durchgebraten sind. So werden die kostbaren Zutaten schonend zur vollen geschmacklichen Entfaltung gebracht. Kombinieren Sie nun die fertig gebratenen oder gegrillten HoWe Original Nürnberger Rostbratwürste mit Ihren Lieblingsbeilagen; die Möglichkeiten richten sich ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. Wir wünschen guten Appetit.