



Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Nürnbergnern für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen

500 g festkochende Kartoffeln	1 große rote Paprikaschote	gemahlener Kümmel
Salz	1 Zwiebel	getrocknetes Bohnenkraut
100 g breite Bohnen	2 EL braune Butter	mildes Chilisalz
½ kleine Fenchelknolle	100 ml Gemüsebrühe	1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
4 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe (in Scheiben)	14 Original Nürnberger Rostbratwürste
	2 Scheiben Ingwer	Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser 20 bis 25 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Bohnen putzen, waschen und schräg in 1 bis 1½ cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser fast weich garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Fenchel putzen, waschen und den harten Strunk entfernen. Das Fenchelgrün beiseitelegen und den Fenchel in etwa 1½ cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Stücke schnei-



den. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen, mit dem Sparschäler schälen und in etwa 1½ cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in 1 bis 1½ cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 bis 2 TL braune Butter erhitzen und den Fenchel darin bei mittlerer Hitze andünsten.

Die Paprika dazugeben und kurz miterhitzen. Die Brühe angießen, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und alles mit geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Nach 3 Minuten die Frühlingszwiebeln dazugeben. Zuletzt die Bohnen hinzufügen und in der Brühe erwärmen. Alles in ein Sieb abgießen, dabei den Ingwer wieder entfernen.

Die übrige braune Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel darin portionsweise anbraten. Das Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Rostbratwürstel darin auf beiden Seiten hellbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und schräg halbieren.

Die Gemüsemischung und die Würstel zu den Kartoffeln geben. Mit je 1 Prise Kümmel und Bohnenkraut sowie Chilipfeffer würzen und zuletzt die Petersilie darüberstreuen.

Guten Appetit!



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.