



Stadionbratwurst würzig in der Bratwurstsemmel für 4 Personen

Senf-Dressing: (ca. 150 ml)

80 ml Gemüsebrühe
1 TL süßer Senf
1 TL scharfer Senf
1 EL griechischer Joghurt

1 bis 2 EL weißer Balsamico Essig
4 EL mildes Olivenöl
Mildes Chilisalz ·
Pfeffer aus der Mühle

Fertigstellung

6 Blätter Mini-Romana-Salat
1 bis 2 Tomaten
4 längliche Brötchen, z.B. Minibaguette
4 Stadionbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Senfdressing

Die Brühe mit beiden Senfsorten, dem Joghurt und Essig in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterrühren und das Dressing mit Chilisalz und Pfeffer würzen.

(Es hält sich gut verschlossen im Kühlschrank mindestens eine Woche.)

Fertigstellung

Romanasalat waschen, trocken schleudern und in 0,5 bis 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und die Tomaten in 0,5 bis 1 cm große Stücke schneiden. Kurz vor dem Anrichten mit 2 bis 3 EL Senfdressing marinieren.

Die Bratwürste auf beiden Seiten mehrmals etwas einschneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Bratwurst darin bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Wahlweise auf dem Grill zubereiten.

Die Brötchen aufschneiden, nach Belieben auf dem Grill etwas anrösten.

Den Salat darin verteilen und je 1 Wurst darauf legen.

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.