



## Kartoffel-Gemüse-Curry mit Nürnbergnern für 6 Personen

### Zutaten

2 Zwiebeln (200 g)	Salz	1 Spritzer Limettensaft
2 Karotten (200 g)	1 Knoblauchzehe (fein gerieben)	1 TL abgeriebene unbehandelte Limettenschale
6 Kartoffeln (900 g)	500 ml Kokosmilch	Mildes Chilisalz
200 g Knollensellerie	2 gestr. EL mildes Currypulver, z.B. "Schuhbeck Curry mild"	14 Original Nürnberger Rostbratwürste
500 ml Gemüsebrühe	1 geh. EL Speisestärke	Etwas Öl zum Braten
5 Scheiben Ingwer	½ reife Mango	
300 g Brokkoli		

### Zubereitung

Zwiebel, Karotten, Kartoffeln und Sellerie schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Mit der Brühe in einen Topf geben, Ingwer hinzufügen und alles zugedeckt bei milder Hitze etwa 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen zerteilen. Die Brokkolistiele schälen, alle holzigen Teile entfernen und die Stiele in Scheiben schneiden. Den Brokkoli in Salzwasser 3 bis 4 Minuten bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Das in Brühe garte Gemüse in ein Sieb abgießen und die Brühe auffangen. Die Brühe mit Knoblauch und Kokosmilch erhitzen, das Currypulver unterrühren und einmal aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, nach und nach in die kochende Flüssigkeit rühren, bis sie leicht sämig bindet, und etwa 2 Minuten köcheln lassen.

Die Mango schälen, klein schneiden, in die Sauce geben und mit dem Stabmixer pürieren. Sauce mit Limettensaft, Limettenschale und Chilisalzwürstchen abschmecken. Den Brokkoli und das gedünstete Gemüse in die Sauce geben und untermischen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Würstchen auf beiden Seiten goldbraun braten und schräg halbieren.

## Anrichten

Das Gemüsecurry auf vorgewärmte Teller oder in Schälchen verteilen und die Rostbratwürstchen darauf anrichten.

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.