



Kartoffelsuppe mit Nürnbergern für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen

½ Zwiebel	1 Lorbeerblatt	frisch geriebene Muskatnuss
70 g Knollensellerie	1 kleine getrocknete rote Chilischote	1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1 Karotte	150 g Sahne · 20 g kalte Butter	1 EL frisch geschnittene Petersilie
¾ l Hühnerbrühe	1 kleine Knoblauchzehe (in Scheiben)	14 Original Nürnberger Rostbratwürste
3 mehligkochende Kartoffeln	gemahlener Kümmel	Etwas Öl zum Braten
Salz	getrockneter Majoran	
	milde Chiliflocken	

Zubereitung

Zwiebel, Sellerie und Karotte schälen und in ½ cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Brühe mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln in einem Topf aufkochen, Lorbeerblatt und Chili einlegen und das Gemüse darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich ziehen lassen. Anschließend das Lorbeerblatt und die Chili wieder entfernen und 4 EL Gemüsewürfel für Einlage heraus nehmen.

Die Sahne mit der kalten Butter und den Knoblauchscheiben zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit je 1 Prise Kümmel, Majoran, Chiliflocken und Muskatnuss sowie der Zitronenschale würzen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Würstchen darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

Die Suppe in warmen tiefen Tellern verteilen, Wurstscheiben und Gemüswürfel mittig hinein setzen und mit Petersilie bestreuen.

Tipp

Die Würstchen schmecken auch in anderen Suppen, z.B. in Kürbis-Curry-Suppe oder Brokkolisuppe.

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.