



Caesar Salad mit Tomaten, Oliven und Bio-Nürnbergern für 4 Personen

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 EL Olivenöl | 2 eingelegte, abgetropfte Sardellenfilets |
| ½ TL Dijon Senf | 1 bis 2 Knoblauchzehen, fein gerieben |
| 100 g Sauerrahm | 1 TL fein geriebener Ingwer |
| 100 ml Gemüsebrühe | Mildes Chilisalzwasser, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 bis 3 TL Zitronensaft | 1 Prise Zucker |
| 1 Spritzer Worcestershiresauce | |

Salat

- 300 g Romanasalat
- 4 Tomaten
- 1 reife Avocado
- 80 g Weiß- oder Toastbrot
- 4 EL entkernte schwarze Oliven
- 60 g Parmesanspäne
- 12 Bio Nürnberger Rostbratwürste
- Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Dressing

Öl, Eigelb, Senf, Sauerrahm und Brühe in einen Mixbecher geben. Zitronensaft, Worcestershiresauce, Sardellenfilet, Knoblauch und Ingwer dazu geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.

Probiers mal mit Bio!



DE-ÖKO-001
Deutsche Landwirtschaft



Dressing

Öl, Eigelb, Senf, Sauerrahm und Brühe in einen Mixbecher geben. Zitronensaft, Worcestershiresauce, Sardellenfilet, Knoblauch und Ingwer dazu geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken.

Anrichten

Romanasalat mit Tomaten und Avocado im Dressing wenden und auf den Tellern verteilen. Mit Oliven, Brotwürfeln und Parmesan bestreuen und die Würstchen 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.