



Nürnberger-Spieß mit grünem Spargel und Aprikosensenf für 4 Spieße

Zutaten

4 Stangen grüner Spargel
50 ml Gemüsebrühe
12 Datteltomaten
14 Original Nürnberger Rostbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Senf

2 Aprikosen (ersatzweise getrocknete Aprikosen)
2 EL süßer Senf
4 EL Dijon Senf

Zubereitung

Spieß

Den Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden entfernen und die Spargelstangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier direkt bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten bissfest garen. Auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. (Wahlweise in einem Dampfbackofen bei 80°C bissfest dämpfen.) Die Datteltomaten waschen und trockentupfen.

Die Nürnberger Rostbratwürstel halbieren und mit Spargel und Tomaten abwechselnd auf Spieße stecken. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Spieße einlegen und auf beiden Seiten langsam braten, bis die Würstchen goldbraun sind. Wahlweise auf einem Grill zubereiten.

Senf

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Beide Senfsorten mit den Aprikosenwürfeln in einer kleinen Schüssel mischen.

Werden getrocknete Aprikosen verwendet, zieht der Senf nach etwa 2 Stunden etwas nach, damit der Senf wieder auf Konsistenz kommt, kann man dann einen Spritzer Apfelsaft unterrühren.

Anrichten

Die Spieße auf warmen Tellern anrichten und den Aprikosensenf dazu reichen.

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.