



Gegrillte Bruschetta, Antipasti-Gemüse und Nürnberger für 4 Personen

Zutaten

je 1 rote und gelbe Paprikaschote	125 ml Gemüsebrühe
ca. 2 EL Öl	3 – 4 Zweige Thymian
2 kleine Fenchelknollen	2 Knoblauchzehen (in Scheiben)
1 kleiner Zucchini	3 Scheiben Ingwer
mildes Chilisalز	4 EL mildes Olivenöl
2 kleine Karotten	Chilisalز · Pfeffer aus der Mühle

Bruschetta

4 Dicke Scheiben Bauernbrot
12 Nürnberger Rostbratwürste
30 % - fettreduziert
Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Gemüse

Die Paprika waschen, Stielansatz und Kerne entfernen, mit einem Sparschäler schälen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Paprikastücke darin etwa 5 Minuten grillen. Anschließend in eine flache Form geben.

Den Fenchel putzen, waschen und halbieren. Die Fenchelhälften längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
Den Zucchini putzen, waschen und schräg in 4 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine große Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das restliche Öl mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verstreichen. Die Fenchel- und Zucchinischnitten darin auf beiden Seiten portionsweise anbraten, nach Bedarf nochmals etwas Öl in der Pfanne verteilen. Das Gemüse mit Chilisalzwürzen und ebenfalls in die Form geben.

Die Karotten putzen, schälen und schräg in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Karottenscheiben mit der Brühe in einen Topf geben. Ein Blatt Backpapier darauflegen und die Karotten knapp unter dem Siedepunkt etwa 10 Minuten weich dünsten. Die Karotten samt Brühe ebenfalls in die Form geben.

Den Thymian waschen und trocken schütteln. Mit Knoblauch und Ingwer auf dem Gemüse verteilen. Das Olivenöl hinzufügen, alles mischen und mit Chilisalzwürzen und Pfeffer würzen.

Bruschetta

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

Die Brotscheiben in einem Kontaktgrill, auf einem Grill oder in der Pfanne hell anrösten und auf Teller legen. Das Antipasti-Gemüse darauf verteilen und die Rostbratwürstchen darauf anrichten.

Tipp

Nach Belieben kann man anstatt Bauernbrot Bruschettabrot verwenden. Werden die großen Bruschettabrotscheiben (ca. 24 x 16 cm) verwendet, reicht pro Person ½ Scheibe.

Guten Appetit!



Grill-Empfehlung



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.