



Nürnberger auf Pak-Choi-Krautsalat mit Minze für 4 Personen



Zutaten

¼ kleiner junger Weißkohl (ca. 250 g)	1 rote Spitzpaprika
mildes Chilisalز	2 EL Weißweinessig
Zucker	2 EL mildes Salatöl
1/2 Apfel	1 EL geröstete helle Sesamsamen
250 g Pak Choi	je 1 EL Minzeblätter und Koriandergrün (frisch geschnitten)
	12 Nürnberger Rostbratwürste
	30 % - fettreduziert
	Etwas Öl zum Braten

Limetten-Joghurt

100 g griechischer Joghurt
 1 EL Milch
 Abrieb von ½ Limette
 Einige Tropfen Limettensaft
 Mildes Chilisalز
 1 Prise Zucker

Zubereitung

Salat

Den Weißkohl putzen und waschen. Den Kohl hobeln oder in feine Streifen schneiden, den harten Strunk übrig lassen. Den Weißkohl mit je etwa 1 TL Chilisalز und Zucker bestreuen, mischen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in feine, etwa 4 cm lange, Stifte schneiden. Den Pak Choi putzen, waschen, trocken schütteln, in feine Streifen schneiden und unter den Weißkohl mischen. Die Paprika waschen, Strunk und Kerne entfernen, in dünne Streifen hobeln oder schneiden und unter den Krautsalat heben.



Den Essig und das Öl untermischen. Den Sesam und die Apfelstifte dazugeben, die Minze und den Koriander unterheben und den Salat mit Chilisalz abschmecken. Den Salat weitere 10 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen.

Limetten-Joghurt

Den Joghurt mit der Milch glattrühren. Den Limettenabrieb mit einem Spritzer Limettensaft hineinrühren und mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten

20 Nürnberger Rostbratwürstel „leicht“

½ TL Öl

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Rostbratwürstel auf beiden Seiten goldbraun braten. Den Salat auf Tellern verteilen, die Würstchen darauf anrichten und den Dip außen herum träufeln.

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.