



Nürnberger Krautbaguette für 1 Person

Zutaten für 1 Person

1 Stück dünnes frz. Baguette	25g Speck	5 Original Nürnberger Rostbratwürste
60g Sauerkraut	1 Prise Chillisalz	Etwas Öl zum Braten
	5g scharfen Senf	

Zubereitung

Geräucherten Bauchspeck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne 5 Minuten kross ausbraten. Das küchenfertige Sauerkraut dazugeben und mit einer Prise Chilisalz abschmecken. Baguette aufschneiden und beide Hälften kurz auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten. Die Nürnberger in der Pfanne oder auf dem Grill ca. 6 Minuten goldbraun braten.

Baguettehälfte mit Kraut belegen, darauf die Rostbratwürste und etwas Senf. Das Ganze mit dem Baguettedeckel schließen und genießen. Guten Appetit!

Tipp:
Probieren Sie das Krautbaguette doch auch mal mit süßem Senf oder einigen gebratenen Apfelspalten.



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.