



Geflügelbratwurst mit Pistazien-Kartoffeln und Kräuterjoghurt für 4 Personen

Kartoffeln

500 g festkochende Kartoffeln
1 Lorbeerblatt
1 getrocknete rote Chilischote
Salz
2 EL braune Butter
1 geh. TL Ras el Hanout,
wahlweise Harissa-Pulver
2 EL Pistazien

Kräuterjoghurt

200 g griechischer Joghurt
2 EL Milch
Je 1 bis 2 TL Koriandergrün und Minze
(frisch geschnitten)
1 Spritzer Zitronensaft
je 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
Chilisalز
Zucker

Wurst

4 Geflügelbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen, waschen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt und der Chilischote in kochendem Salzwasser 10 bis 15 Minuten gerade weich garen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, das Lorbeerblatt und die Chilischote entfernen. In einer Pfanne 1 EL braune Butter erhitzen, bis sie goldbraun ist.

Die übrige braune Butter dazugeben und mit Ras el Hanout oder Harissa und Salz würzen. Die Pistazien hineinstreuen und die Kartoffelwürfel darin wenden.

Kräuterjoghurt

Den Joghurt mit der Milch und den Kräutern verrühren und mit Zitronensaft, Zitronen- und Orangenschale, Chilisalzwürzen und etwas Zucker würzen.

Wurst

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Geflügelbratwürste mit einem scharfen Messer auf jeder Seite mehrmals leicht einschneiden. Die Würste in der Pfanne bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Anrichten

Die Kartoffeln auf warmen Tellern verteilen, die Wurst daneben legen und den Joghurtdip 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.