



Bratkartoffeln mit Nürnbergern für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen

800 g festkochende Kartoffeln
Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL braune Butter,
wahlweise Öl

Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Kümmel gemahlen
½ bis 1 TL Majoran
Mildes Chilisalز
1 EL Butter

1 EL frisch geschnittene
Petersilie
14 Original Nürnberger
Rostbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser weich kochen, abgießen, heiß schälen, mehrere Stunden durchkühlen lassen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln in einer großen Pfanne bei milder Hitze im Öl goldbraun anbraten.

Die Frühlingszwiebeln dazu geben und etwas mitschwitzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chilisalز, Kümmel und Majoran würzen, Butter und Petersilie hinzufügen.



Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Würstchen darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen und sofort mit den Bratkartoffeln servieren. Dazu passt Kopfsalat und nach Belieben Senf.

Tipp

Anstatt der Einzelgewürze kann hervorragend Schuhbecks Bratkartoffelgewürz zum Würzen verwendet werden.

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.