



## Gegrillte Geflügelbratwurst mit Harissa-Remoulade im Fladenbrot für 4 Personen

### Remoulade

1 hart gekochtes Ei  
1 TL eingelegte Kapern  
1 gehäufte TL Harissa-Pulver  
1 EL heiße Gemüsebrühe  
1 EL mildes Olivenöl  
200 g griechischer Joghurt  
1 TL Petersilie (frisch geschnitten)  
1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale  
1 Spritzer Zitronensaft  
Chilisalz · Zucker

### Salat

50 g feiner Bulgur  
125 ml Gemüsebrühe  
2 Tomaten  
2–3 Bund Petersilie (100 g Blätter)  
1–2 Handvoll Minzeblätter  
1 EL Zitronensaft  
2 EL mildes Olivenöl  
Mildes Chilisalz · Pfeffer aus der Mühle

### Fladenbrot

4 Geflügelbratwürste  
Etwas Öl zum Braten  
4 Portions-Fladenbrote,  
z.B. Pitabrot

### Zubereitung

#### Remoulade

Das Ei schälen und klein hacken. Die Kapern ebenfalls klein hacken. Das Harissa mit der Brühe verrühren und mit

dem Olivenöl unter den Joghurt mixen. Das gehackte Ei und die Kapern mit Petersilie und Zitronenschale unterrühren und mit Zitronensaft, Chilisalz und 1 Prise Zucker abschmecken.

## Salat

Den Bulgur auf einem Sieb unter fließendes kaltes Wasser waschen, bis dieses klar bleibt. Den Bulgur in der Brühe aufkochen und zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 10 bis 15 Minuten garen.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Minzeblätter waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den Zitronensaft und das Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bulgur mit Tomaten, Petersilie, Minze und Dressing mischen. Etwas ziehen lassen und, falls nötig, nachwürzen.

## Fladenbrot

Die Geflügelbratwurst auf beiden Seiten mehrmals etwas einschneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Würste darin bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Das Fladenbrot auseinander schneiden und auf dem Grill – wahlweise in einer Pfanne oder unter dem Backofengrill etwas anrösten.

Den Bulgursalat darauf verteilen, die Remoulade darauf träufeln und je 2 Würste darauf legen und den Deckel auflegen.

Nach Belieben kann Remoulade und Salat gemischt 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.