



## Sauerkraut mit Nürnbergern für 4 Personen

### Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel	1 Stück geräucherte Speckschwarte	2 EL Apfelmus
1 EL Öl	oder 1 dicke Scheibe durchwachsender Räucherspeck	1 EL Butter
800 g Sauerkraut (aus der Dose)	5 schwarze Pfefferkörner	Mildes Chilisalz
100 ml trockener Weißwein	2 Wacholderbeeren (leicht zerdrückt)	Zucker
400 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	14 Original Nürnberger Rostbratwürste
		Etwas Öl zum Braten

### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 TL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei milder Hitze glasig andünsten. Das Sauerkraut dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einköcheln lassen.

Die Brühe angießen und die Speckschwarte hinzufügen. Das Sauerkraut bei milder Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen. Inzwischen Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt in ein Gewürzsäckchen füllen und das Säckchen verschließen. Nach 30 Minuten Garzeit das Apfelmus und das Gewürzsäckchen zum Sauerkraut geben.



Am Ende der Garzeit das Gewürzsäckchen wieder entfernen. Die Butter unterrühren und das Sauerkraut mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

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 mit dem Sauerkraut auf warmen Tellern anrichten. Nach Belieben Senf dazu servieren.

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.