



Stadionbratwurst-Curry mit Zuckerschoten und Pilzen für 4 Personen

Zutaten

100 g Zuckerschoten	2 Stängel Zitronengras	Salz
150 g Pilze, z.B. Shitake oder Austernpilze	2 Knoblauchzehen	1 bis 2 TL frisch geschnittene Kräuter (nach Belieben Koriandergrün, Kerbel, Petersilie)
½ Mango, wahlweise 2 Pfirsichhälften oder 2 Ananasscheiben (Dose)	400 ml Kokosmilch	4 Stadionbratwürste
3 Kaffir-Limettenblätter	2 gehäufte TL rote Currypaste	Etwas Öl zum Braten
	1 TL brauner Zucker	
	4 Scheiben Ingwer	

Zubereitung

Die Zuckerschoten putzen und schräg halbieren. Die Pilze gründliche säubern und etwas zerkleinern. Die Mango schälen und in 1 cm große Stücke schneiden

Die Kaffir-Limettenblätter mehrmals einreißen. Vom Zitronengras die welken Außenblätter und die obere, trockene Hälfte entfernen, die untere Hälfte längs halbieren. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Kokosmilch und die Currypaste in einem Topf verrühren. Den Zucker, Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und alles langsam bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Einige Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Sauce mit Salz würzen.

Zuckerschoten und Pilze hinzufügen und darin knapp unter dem Siedepunkt 4 bis 5 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt die Mango mit den Kräutern unterrühren und darin kurz erhitzen.

Die Sauce nach Bedarf noch etwas nachwürzen.

Die Würste auf beiden Seiten mehrmals leicht einschneiden. Inzwischen eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Geflügelbratwurst darin bei milder Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Wahlweise auf dem Grill zubereiten.

Anrichten

Das Curry auf warmen tiefen Tellern anrichten und die Bratwurstscheiben darauf verteilen.

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.