



Nürnberger mit Kartoffel-Senfkörnerpüree für 3 Personen

Zutaten für 3 Personen

1 TL gelbe Senfsaat
Salz
100 g Frühstücksspeck
1 TL Öl
2 Endivienblätter
800 g mehligkochende

Kartoffeln
1 Prise Kümmel, ganz
200 ml Milch
2 EL kalte Butter
Pfeffer aus der Mühle
Etwas frisch geriebene Muskatnuss

Würstel

14 Original Nürnberger
Rostbratwürste
Etwas Öl zum Braten

Kartoffelpüree

Die Senfsaat in Salzwasser in etwa 20 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Die Speckscheiben in Würfel schneiden und im Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Endivienblätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln in Salzwasser mit einer Prise Kümmel weich kochen, möglichst heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit der heißen Milch verrühren, die Butter und die Senfkörner mit Endivie und Speck hinein rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Würstel

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Würstchen auf beiden Seiten darin anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten

Das Kartoffelpüree mit den Rostbratwürsteln auf warmen Tellern anrichten.

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.