

Kochwurst mit Wirsinggemüse

Ein schnelles Rezept für ein winterlich und durchaus nordisches Gericht? Mit zur Jahreszeit und Saison passendem Gemüse mit viel Wirsing? Und dann auch noch einige leckere, würzige Kochwürste dazu?



Norddeutsches Gericht

Kochen Sie es nach. Das Gericht ist in 10 Minuten vorbereitet. Und in ebenfalls 10 Minuten gegart. Schneller bekommen Sie solch ein typisch norddeutsches Gericht, das normalerweise eher mit Grünkohl zubereitet wird, nicht zubereitet.

Der Wirsing wird nach dem Garen noch kurz in der Butter geschwenkt und mit den glasigen Zwiebeln vermischt. Die Zwiebeln runden das Gemüse noch deutlich ab und geben einen gewissen Schmelz an das Gemüse.

Für 2 Personen:

- 6 Kochwürste (600 g)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr leckeres Gemüse
Petersilie kleinschneiden.

Zwiebeln putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Bei den Wirsingblättern den dicken, weißen Strunk jedes Blattes abschneiden. Dann die Blätter einmal halbieren und dann quer in kurze, feine Streifen schneiden.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Kochwürste dazugeben und kurz mitgaren und erhitzen.

Parallel dazu Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten.

Wirsing mit dem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben, zu den Zwiebeln geben und kurz in der Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils drei Würste auf einen Teller geben.

Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mini-Kohlwürste **mit** **Buschbohnen**



Mit Bohnen statt Kohl

Sie finden hier ein Rezept für ein Gericht, das wirklich sehr schnell zubereitet ist. Nur das Putzen der Bohnen braucht etwas Zeit. Aber das Kochen auf dem Herd ist in 15 Minuten beendet.

Kohlwürste, die man ja gern aus Norddeutschland kennt, sollte man ja am besten – Nomen est omen – auch mit Kohl servieren. Es bieten sich Weißkohl, Grünkohl oder Wirsing an. Nun, ich hatte keines dieser Lebensmittel zu Hause. Und extra wegen eines Kohlkopfs wollte ich nicht zum Laden laufen.

Ich habe mir mit einem anderen Lebensmittel als Beilage beholfen, und zwar Buschbohnen. Sie passen auch gut zu den Kohlwürsten. Einfach nur in kochendem Wasser gegart und dann in der Pfanne ein wenig in Butter geschwenkt und leicht gesalzen. Eine schöne Gemüsebeilage.

Und die Kohlwürste sind natürlich sehr würzig, lecker und schmackhaft und passen gut in die kalte Jahreszeit. Ein sehr einfaches, aber empfehlenswertes Gericht.

Für 2 Personen:

- 500 g Mini-Kohlwürste (2 Packungen à 250 g, etwa 16 Stück)
- 500 g Buschbohnen (1 Packung)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Knackige, würzige Würste

Bohnen putzen und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin bei mittlerer Temperatur 12 Minuten garen. Mit dem Schöpflöffel in eine Schüssel herausheben.

Parallel dazu Würste in einem Topf mit nur noch siedendem Wasser 10 Minuten ziehen und erhitzen lassen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Bohnen

einige Minuten durch die Butter schwenken. Leicht salzen.

Jeweils 8 Würste auf einen Teller geben. Etwas von den Bohnen dazu auf die Teller geben. Die restlichen Bohnen geben Sie in der Pfanne auf den Tisch zum Nachfassen, am besten auf einem Stövchen, um die Bohnen warm zu halten.

Servieren. Guten Appetit!

Italienische Bratwürste mit Curry-Blumenkohl und Kohlrabi in Sahnesauce



Mit gelbem Curry-Blumenkohl

Sie kennen doch sicherlich Rostbratwürste. Und haben diese

auch schon einmal im Sommer auf dem Grill zubereitet. Oder zumindest in der heimischen Küche in der Pfanne gebraten. Dann kennen Sie auch den typischen Geschmack, den eine Rostbratwurst hat. Besonders deutlich ist dies bei der Thüringischen Rostbratwurst.

Ich selbst kann dies nicht genau definieren, wonach denn eigentlich eine Rostbratwurst schmeckt. Ich kann nur feststellen, dass sie eben einen ganz typischen Geschmack hat. Vermutlich sind da bestimmte Gewürze in der Wurstmasse dafür verantwortlich.

Ich habe hier italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst von einem Schlachter vorliegen. Die Würste stammen von einem Schlachter in Jork, eine kleine Stadt im Alten Land im Westen Hamburgs, das ja für seinen Obstanbau bekannt ist. Und überraschenderweise habe ich gerade dort vor zwei Wochen eine Rundwanderung um Jork herum durch die Apfelbaumplantagen und auf dem dortigen Deich gemacht. Da hätte ich bei dem Schlachter auch gleich vor Ort frisch einkaufen können.



Italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst
Zurück zur Rostbratwurst. Die vorliegenden italienischen Würste bestehen zu 70 % aus Schweinefleisch. Das schmeckt man auch heraus. Dann aus Gewürzen, die aber nicht im einzelnen deklariert sind. Aber diese Würste haben genau diesen typischen Geschmack einer Rostbratwurst.

Als Beilage gibt es Kohlrabi und Blumenkohl. Beides nur in Wasser gegart. Der Blumenkohl bekommt die Sonderbehandlung, dass etwas Curry ins Kochwasser kommt, wodurch die Beilage ein gelber Curry-Blumenkohl wird. Und zusätzlich kommt noch ein kleines Sößchen über den Blumenkohl, das ich aus Sahne und ebenfalls Curry zubereite.

Das Gemüse ist frisch und knackig, die Würste kross, knusprig und lecker. Was will man mehr?

Für 2 Personen:

- 4 italienische Bratwürste nach Art der Rostbratwurst (etwa 600 g)

- 1 Blumenkohl
- 2 Kohlrabi
- 2 TL Currypulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 100 ml Sahne
- Rapsöl
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr lecker und würzig
Petersilie kleinwiegen,

Kohlrabi putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. In kochendem Wasser in einem Topf 15 Minuten garen.

Parallel dazu Blumenkohl putzen, Strunk entfernen und nur die großen Röschen verwenden. Wasser in einem Topf erhitzen, 1 TL Curry dazugeben und Röschen darin 12 Minuten garen.

Ebenfalls parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste darin etwa 3 Minuten auf jeder Seite kross und knusprig braten.

Kochwasser des Kohlrabi und des Blumenkohl abschütten. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, 1 TL Currypulver hinzugeben und salzen. Abschmecken.

Jeweils zwei Würste auf einen Teller geben. Kohlrabi und Blumenkohl darauf verteilen. Sauce über den Blumenkohl geben. Blumenkohl mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Thüringer Rostbratwürste auf Chinakohlbett und Bohnen



Mit leckeren Rostbratwürste

Zu Würsten passen nicht immer nur Bratkartoffeln oder Spiegeleier.

Sie können auch einige Gemüsesorten dazu garen und als Beilage reichen.

Hier wird der Chinakohl ein wenig gegart und als Bett unter die Würste gelegt.

Dazu kommt noch eine Portion Bohnen.

Ein wenig ausgefallen, da es mit der Sahne auch noch ein kleines Sößchen zu den Würsten und dem Gemüse gibt.

Für 2 Personen:

- 4 Thüringer Rostbratwürste
- 8 Chinakohlblätter
- 400 g Bohnen
- 100 ml Sahne

- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit leckeren Rostbratwürste
Bohnen putzen. Chinakohlblätter ebenfalls.

Bohnen in kochendem Wasser 15 Minuten garen. In den letzten 4 Minuten die Chinakohlblätter dazugeben und mitgaren.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Würste darin kross anbraten. Mit der Sahne ablöschen, Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Boden ablösen und mit der Sahne vermengen. Sauce salzen und abschmecken.

Gemüse salzen.

Jeweils vier Chinakohlblätter längs auf einem Teller drapieren. Jeweils zwei Würste darauf geben. Bohnen links und rechts daneben geben. Etwas Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Thüringer Rostbratwürste mit rotschaligen Bratkartoffeln



Krosser Pfannenteller

Essen Sie gerne Würste? Ab und zu darf dies gern einmal auf dem monatlichen Speiseplan stehen, meinen Sie nicht auch?

Man ist gut beraten dabei, für solch ein Gericht wirklich gute Würste zu kaufen. Denn sie sollen ja auch schmecken. Die hier gewählten Thüringer Rostbratwürste gelingen wirklich sehr saftig, würzig und lecker. Man, ist das 'ne Wurst. Das kennen Sie sicherlich aus der Werbung. Aber dieses Mal trifft es tatsächlich für diese Würste zu. Ich habe selten so leckere

Würste gegessen. Ich meine auch, eine leicht Kümmelnote beim Essen der Würste herauszuschmecken.

Bei den Kartoffeln sind Sie sicherlich ein wenig verwundert. Ja, es gibt tatsächlich Kartoffeln mit roten Schalen. Mehr braucht Sie das aber nicht zu verwundern. Denn nur die Schalen sind rot. Innen ist der Kern der Kartoffel eine ganz gewöhnliche Kartoffel. Wenn Sie diese Kartoffeln also schälen, zubereiten und servieren, merkt keiner der Gäste einen Unterschied.

Und sicherlich haben Sie recht, dass man für Kartoffeln mit Schale nur Bioqualität verwenden sollte. Wer weiß denn schon, mit welchen Mitteln diese Kartoffeln im gewöhnlichen Anbau behandelt wurden. Aber ich wollte unbedingt auch beim Essen einmal testen, ob diese rotschaligen Kartoffeln auch geschmacklich einen Unterschied zu der gewöhnlichen Ware bieten. Die Bratkartoffeln schmecken aber recht gewöhnlich, aber sie sind knusprig, kross und lecker.



Sehr saftige und würzige Würste

Für 2 Personen:

- 1 kg Thüringer Rostbratwürste (10 Stück)
- 6 große, rotschalige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In feine Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parallel dazu Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Würste auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Bratkartoffeln auf zwei Teller verteilen.

Jeweils fünf Würste dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillte Bratwürste mit Bratkartoffeln



Einfaches, leckeres Gericht

Ein sehr einfaches, rustikales Gericht, das sicherlich von den Männern bevorzugt wird.

Einmal gegrillt, einmal gebraten.

Mit vielen Röststoffen und Würze. Knackig und kross.

Viel mehr kann man dazu nicht sagen.

Für 2 Personen:

- 10 Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g)
- 10 Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Kross gebraten bzw. gegrillt

Parallel dazu die Bratwürste in der Grillpfanne auf jeweils beiden Seiten ebenfalls mehrere Minuten kross grillen.

Jeweils 5 Würste auf einen Teller geben.

Bratkartoffeln dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste mit Spitzkohl- Gemüse



Leckere, kleine Kohl-Würste

Ein Rezept für ein Gericht, das einem Gericht, das in Hamburg und ganz Norddeutschland heimisch und sehr gut bekannt ist, sich sehr stark annähert.

Denn der traditionelle Grünkohl-Teller wird mit – wie es der Name schon sagt – Grünkohl, dann Kohlwurst und Kasseler zubereitet.



Mit Kümmel für die bessere Verdauung

Hier gibt es zwar auch Kohlwürste, aber im kleinen Format.

Dafür aber von der Menge her mehr.

Und als Gemüse verwende ich keinen Grünkohl, sondern Spitzkohl. Gehört ja zur gleichen Gemüse-Familie.

Ansonsten bekommt der Spitzkohl als Gewürze nur Salz und Pfeffer und eine große Prise Zucker.

Und noch eine Portion Kümmel zur besseren Verdauung.

Für 2 Personen:

- 16 kleine Kohlwürste (2 Packungen à 250 g)
- 10 große Spitzkohl-Blätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 TL Kümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Spitzkohl-Gemüse

Dicke, feste Strünke der Spitzkohl-Blätter jeweils etwas am Anfang eines Blattes entfernen.

Blätter in kurze, dicke Streifen schneiden.

Blätter in kochendem Wasser 2–3 Minuten blanchieren.

Kohlwürste in kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl darin einige Minuten durch die Butter schwenken und erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer, einer großen Prise Zucker und Kümmel würzen.

Spitzkohl auf zwei Teller verteilen.

Jeweils 8 Kohlwürste in der Mitte des Tellers platzieren.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado



Leckerer Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni
- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti

- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in
der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwürste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrät-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker

Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Salsiccia mit Spitzkohl-Salat



Leckere, würzige Bratwürste

Salsiccia sind original italienische, frische Bratwürste.

Sie sind pikant gewürzt, leicht salzig und eine gelungene Alternative zu den anderen Bratwürsten, die man beim Discounter oder auch Supermarkt bekommt.

Einfach auf jeder Seite fünf Minuten in heißem Olivenöl in der Pfanne braten.

Dann gelingen die Salsiccia innen medium, sind also noch ganz leicht rosé.

Sie schmecken hervorragend.

Dazu passend ein frischer Spitzkohl-Salat, der eine Nacht im Kühlschrank durchgezogen ist. Gewürzt unter anderem mit

Kümmel.

Wurst-Mix



Mit würziger Sauce

Ein einfaches Rezept.

Verschiedene Wurstsorten. Einfach kleingeschnitten und in der Pfanne gebraten.

Dazu als Würze eine einfache, aber würzige, industriell gefertigte Burger-Sauce.

Einfach. Schnell. Lecker.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Wurst-Mix (à 500 g, jeweils 1 Bratwurstschnecke, 4 kleine Rostbratwürstl, 2 Schinkenriller, 2 Rostbratwürste)
- Burger-Sauce
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Wurst kleinschneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Wurst darin gut 10 Minuten kross braten.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Großzügig Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Chorizo



Ohne Gewürze, die Chorizos bringen genügend Würze mit
Einfaches Rezept.

Mit wenigen, frischen Zutaten.

Und so gut wie keine Gewürze.

Denn die spanischen Chorizo bringen genügend Würze und Schärfe mit.

Abgelöscht wird einem roten Primitivo, einem Wein aus Italien, für ein kleines Sößchen.

Für 2 Personen

- 350 g Linguine

- 400 g Chorizo (10 Stück)
- Primitivo
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Chorizo in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne ohne Fett bis etwa zum Ende der Garzeit der Pasta kross und knusprig unter Rühren braten.

Mit einem Schluck Primitivo ablöschen. Verrühren.

Kochwasser der Pasta abgießen.

Pasta zu den Chorizo geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Bratwürste mit dreierlei Dip



Mit leckeren Dips

Einfaches Rezept. Wenn es einmal schnell gehen muss.

Bei den Würsten habe ich zu Würsten vom Schwein gegriffen.

Sie gelingen schmackhaft und saftig.

Bei den Dips mache ich es mir einfach und verwende Fleisch-Saucen, die ich vorrätig habe und die endlich einmal verbraucht werden müssen.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 10 Stück)
- Knoblauch-Sauce
- Chili-Fleisch-Sauce
- Burger-Sauce

Zubereitungszeit. 10 Min.



Bratwürste in zwei Pfannen in siedendem Öl auf jeder Seite etwa fünf Minuten kross braten. Dabei Würste des öfteren wenden.

Saucen auf insgesamt sechs Schälchen verteilen.

Jeweils fünf Bratwürste auf einen Teller geben. Jeweils drei Dips dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Paprika-Wurst



Würzige, kross gebratene Wurstwürfel

Für dieses leckerer Pasta-Gericht verwendet man eine südländische Wurst mit Paprika, eventuell mit Chili, die schön würzig und ein wenig scharf ist. Dazu zählt z.B. eine italienische Salami picante, eine Salsiccia oder eine spanische Chorizo.

Die Wurst wird einfach in kleine Würfel geschnitten und ohne Fett in der Pfanne kross und knusprig gebraten.

Dann kommt ein wenig guter Rotwein, hier ein Bordeaux, dazu, um für die Pasta eine Sauce zu bilden.

Das Gericht kommt ohne weitere Gewürze aus, die Wurst bringt schon genügend Würze mit.

Für die Pasta verwende ich eine original italienische Pappardelle, die sehr lecker schmeckt.

Vor dem Servieren noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano darüber.



Für 2 Personen

- 4 pikante Würste mit Paprika (à etwa 100 g)
- Bordeaux
- 375 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 7 Min.

Würste in kleine Würfel schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Währenddessen Würste in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross und knusprig braten.

Einen guten Schluck Bordeaux dazugeben. Röststoffe vom Boden der Pfanne ablösen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Wurst mit Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Regiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Große Bratwürste mit Pastinaken-Stampf



Leckere große Bratwürste

Ich hatte Lust auf schön kross gebratene, große Bratwürste.

Also kaufte ich diese heute bei meinem Discounter.

Als Beilage wähle ich ein Stampf aus Pastinaken, das schön mit einer Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat gewürzt und abgerundet wird.

Ich hatte außerdem die Gelegenheit, meine neue [elektrische Muskatmühle](#) auszuprobieren. Diese hatte ich mir vor einiger Zeit neu gekauft. Und da ich Wert lege auf ein gutes Produkt, das ich in meiner Küche verwende und das langlebig sein soll, habe ich zu einer Muskatmühle der Marke Peugeot gegriffen. Zwar etwas teurer, aber dafür sehr funktionell, stylisch und sehr praktisch. Peugeot Haushaltsgeräte sind vielen (Amateur-)Köchen sicherlich ein Begriff, wie mir diese Marke auch schon recht lange bekannt ist. Daher habe ich einmal etwas recherchiert und die folgenden interessanten Informationen gefunden.

Peugeot saveurs ist der Name des Unternehmens, es befindet sich im Osten Frankreichs in Quingey im Doubs (französisches Departement).

Das Unternehmen zeichnet, entwirft und fertigt die Instrumente des Peugeot Geschmacks. Die Mühlentätigkeit ist das historische Know-how der Marke. Die erste Peugeot-Kaffeemühle stammt aus dem Jahr 1840 und die erste Pfeffermühle aus dem Jahr 1874. Das Unternehmen drechselt das für die Herstellung von Mühlen und Korkenziehern bestimmte Holz und lackiert es anschließend. Auch die Stahlmechanismen werden in der Fabrik hergestellt. Alles wird vor Ort zusammengebaut und in die ganze Welt verschickt.

Es gibt ein echtes Know-how, eine Geschichte, starke Werte des Designs, der Eleganz, des Einfallsreichtums und der Technik. Peugeot ist eine Referenz in der Kunst des Tisches. Es entwirft Produkte mit einem Zweck der Nutzung und nicht nur Ästhetik. Viele Patente sind im Design der Produkte registriert. Peugeot Keramik-Ofengeschirr wird in der Bretagne

(Frankreich) hergestellt.

Die Marke definiert die französische Lebenskunst, Benutzerfreundlichkeit, Qualität und Widerstandsfähigkeit der Produkte und Stil. Peugeot kreiert Produkte mit dem Ziel, sie einfach zu benutzen und nicht nur schöne Objekte zu machen.

Also, ich wusste ja schon, dass Peugeot in der Küche eine bekannte Marke ist, aber diese Informationen hatte ich bisher nicht und teile ich daher gern mit Ihnen. Vielleicht greifen Sie auch beim nächsten Kauf von Küchen-Utensilien zu einem guten und schön designten Markenprodukt?

Fertig ist ein einfaches Gericht, das schnell zubereitet ist und auch noch gut schmeckt. Also kann es los gehen mit diesem einfachen, aber wunderbaren Gericht, dessen Beilage, der Stampf, durch den frisch gemahlene Muskat noch zusätzlich an Geschmack und Würze gewinnt. Lecker!

Für 2 Personen:

- 800 g grobe Bratwürste (2 Packungen à 400 g, jeweils mit 5 Bratwürsten)
- 1 kg Pastinaken
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Pastinaken putzen, schälen und kleinschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Pastinaken darin 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten. Eine gute Portion Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frisch gemahlenem Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät fein zerstampfen. Stampf abschmecken.

Währenddessen Öl in zwei Pfannen erhitzen und Würste darin auf jeder Seite etwa 4–5 Minuten kross braten.

Würste auf zwei Teller verteilen.

Stampf dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

Nürnberger Rostbratwürste mit Radieschen-Salat



Wurst auf Salat

In der Pfanne gebratene Nürnberger Rostbratwürste.

Dazu scharfe Steak-Sauce.

Auf einem Bett aus lauwarmem Radieschen-Salat.

Mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Verfeinert mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1229]