

Bratwürste mit Gurken-Salat

Wie bereitet man Bratwürste normalerweise zu? Man brät sie in Fett in einer heißen Pfanne.

Nun kam ich doch auf die Idee, wie es wäre, Bratwürste einmal in der Friteuse zuzubereiten? Ich hatte ja zuerst Bedenken, dass sie eventuell im siedenden Fett platzen und das Fett in der Küche umherspritzen könnte. Dem war aber nicht so.

Bratwürste sind ja von der Bratwurstmasse her schon vorgegart, denn sonst würden sie bei der normalerweise kurzen Bratzeit in der Pfanne gar nicht durchgaren.

In der Friteuse hat man bei den Bratwürsten den Vorteil, dass sie nicht nur auf zwei Seiten kross und knusprig gebraten werden, wie es in der Pfanne der Fall ist. Sondern die Bratwürste werden im siedenden Fett in der Friteuse rundum kross und knusprig. Sehr lecker.

Dazu serviere ich einfach einen Klecks scharfen Senf.

Und als Beilage einen einfachen Gurken-Salat, den ich mit Salz, Pfeffer, Honig-Essig und Gewürz-Öl anmache.

Fertig ist der kleine Abend-Snack beim Spielfilm-Schauen vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:132]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

[Spider_Single_Video track="33" theme_id="2" priority="1"]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eiern zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20" theme_id="5" priority="1"]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühlware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes

Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Bratwurst-Frikadellen mit mediterranem Gemüse



Frikadellen mit Gemüse

Ich hatte eine Packung Nürnberger Rostbratwürste übrig. Einfach in der Pfanne in Fett zubereiten wollte ich sie nicht, das war mir zu einfach und macht man ja meistens.

Ich kam daher auf eine andere Idee, habe die Bratwürste zunächst halbiert und dann in einer hohen, schmalen Rührschüssel püriert.

Mein erster Versuch, zusammen mit einem Ei, etwas Semmelbrösel, Zwiebel und Knoblauch Hackfleischbällchen zuzubereiten und sie im siedenden Wasser zu garen, schlug fehl. Die Bällchen lösten sich auf.

Dann nahm ich einfach die Masse, formte Frikadellen daraus und briet sie in Fett in der Pfanne an. Das klappte und die Frikadellen schmeckten sehr gut und knusprig. Die Bratwurstmasse muss man natürlich nicht würzen, sie ist würzig genug.

Dazu gibt es einfach etwas mediterranes Gemüse, in der Pfanne in Fett gebraten: Kürbis, Paprika, Zucchini und Tomaten.

Mein Rat: Es ist besser, sich die Mühe zu machen, die Bratwürste längs aufzuschneiden und das grobe Bratwurstmett herauszukratzen. Man hat ein grobes Mett, das man besser zu Frikadellen formen kann. Die Frikadellen sind dann stabiler und nicht so zerbrechlich, wie wenn man fein püriertes Bratwurstmett verwendet.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Rostbratwürste (14 Stück)
- 300 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 rote Paprika
- 1/4 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungzeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Bratwürste halbieren, in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Ein Ei aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Alles fein pürieren.

Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kürbis, Paprika und Zucchini einige Minuten kross anbraten. Tomaten dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. Gemüse auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus der Bratwurstmasse drei Frikadellen formen. Nochmals Öl in die Pfanne geben und Frikadellen auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, zum Gemüse geben und servieren.

Bratwurst-Risotto



Sehr lecker

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Dose Bratwurst gekommen. Die Bratwurst schmeckt sicherlich sehr gut auf einigen Schnitten Brot. Aber ich bereite einmal etwas ungewöhnliches damit zu: ein Bratwurst-Risotto.

Ich bereite ein normales Risotto zu. Die Bratwurst gebe ich in eine Pfanne, zerkleinere sie dort und brate sie in Butter an. Zum Ende vermische ich das Risotto mit der Bratwurst, würze es noch etwas und mische Schnittlauch unter.

Ein Risotto soll nicht flüssig und nicht trocken sein, sondern cremig-schlottzig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Risottoreis
- 400 g Bratwurst (Dose)
- trockener Weißwein
- 800 ml Gemüsefond
- Salz

- Schnittlauch
- Butter

Zubereitungszeit: 20–30 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Reis darin andünsten. Mit einem großen Schuss Wein anlöschten und diesen verkochen bzw. vom Reis aufnehmen lassen. In 2–3 Durchgängen jeweils eine Portion des Fond dazugeben und unter Rühren die Flüssigkeit vom Reis aufnehmen bzw. sie verkochen lassen. Der Reis soll außen weich, aber innen bissfest sein.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Bratwurst dazugeben. Mit dem Kochlöffel krümelig zerteilen und einige Minuten kräftig anbraten.

Bratwurst zum Risotto geben und gut vermischen. Schnittlauch ebenfalls hinzugeben und gut vermischen. Salzen und abschmecken.

Risotto in zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

Rostbratwürste mit Bohnen-Speck-Gemüse



Leckere Würste mit Gemüse

Ein einfaches Abendessen. Schnell zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Rostbratwürste
- 100 g Buschbohnen
- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Bohnen putzen. Speck in kurze Streifen schneiden.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Bohnen darin 20 Minuten kochen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin anbraten. Bohnen dazugeben. Bohnenkraut dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles vermischen. Auf einen Teller geben und warmstellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin jeweils auf beiden Seiten kräftig anbraten. Zu dem Gemüse geben und alles servieren.