

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]

Abendsnack – Würste

Ein einfacher, schnell zuzubereitender Snack für den Abend vor dem Fernseher.

Ich verwende hierfür Nürnberger Rostbratwürste, die ich noch vorrätig habe.

Dazu als Salat ein Mini-Romana- und ein Cresta-Salat, den ich als Bett unter die Würste geben.

Als Dip verwende ich eine ungewöhnliche Sauce, die direkt vom Hamburger Kiez, also der Reeperbahn, stammt. Es ist Körrisaft. Wundern Sie sich nicht über die Bezeichnung, es ist Curry-Sauce, wie man sie zur Curry-Wurst isst. Bezeichnenderweise steht auf der Flasche auch noch „So isst der Kiez“. Sie mundet hervorragend.

Als Snack vor dem Fernseher wirklich schnell gemacht und sehr lecker.

Und beim Essen der Würste ist natürlich Fingerfood angesagt, denn die kleinen Würste dippt man einfach in den Körrisaft und isst sie dann.

[amd-zlrecipe-recipe:1049]

Feldsalat mit Nürnberger Rostbratwürsten

Nein, nicht separat zubereitet und angerichtet.

Sondern zusammen.

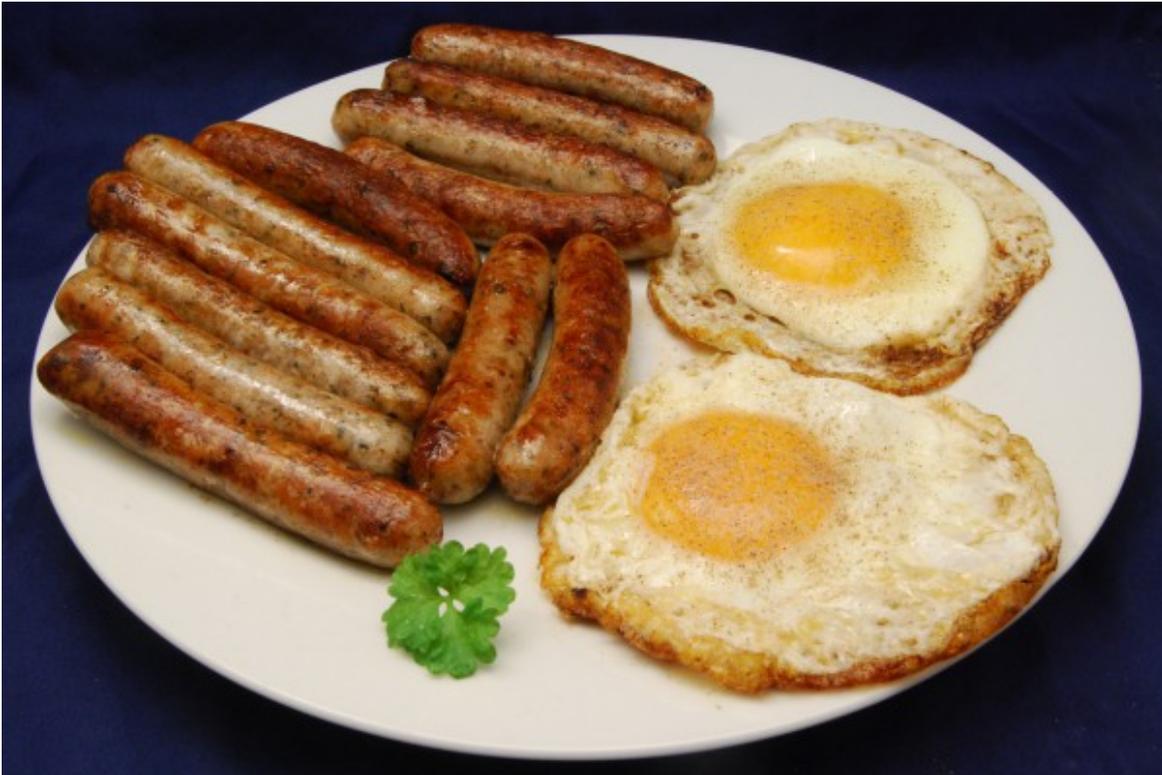
Ich gebe für das Dressing für den Feldsalat Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker auf den Feldsalat und vermische ihn damit.

Währenddessen habe ich die Rostbratwürste kleingeschnitten und einige Minuten kross in der Pfanne angebraten.

Dann gebe ich die Würste zum Salat und vermischen alles miteinander.

[amd-zlrecipe-recipe:973]

Nürnberger mit Spiegeleiern



Würstchen mit Eiern

Heute nichts Besonderes oder gar aufwändig zu Kochendes. Nein, relativ einfach und schnell zuzubereiten. Einige original Nürnberger, dazu Spiegeleier. Letztere aber zumindest im Eierring zubereitet, damit es für das Auge etwas schön aussieht.

Zutaten für 1 Person:

- 12 Original Nürnberger
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Nürnberger hineingeben und einige Minuten rundum kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Zwei Eierringe in die gleiche Pfanne stellen, in jeden Eierring ein Ei schlagen und diese einige Minuten braten.

Eierringe herausnehmen, Spiegeleier mit dem Pfannenheber herausnehmen und zu den Nürnberger geben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.