

# 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 Rostbratwürste und Gurken-Salat**

Am heutigen Tag gibt es ein einfaches Gericht.

Würste und Salat.

Aber das Gericht ist schnell zubereitet. In einigen Minuten.

Würste in Fett in der Pfanne braten.

Gurken als Convenience-Produkt aus dem Glas nehmen, in dünne Scheiben schneiden und servieren.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:671]

---

# Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

---

## Bratwurst-Gemüse-Pfanne

Ich bereite ein Pfannen-Gericht zu.

Ich verwende dafür kleine Rostbratwürste.

Und als Gemüse verwende ich Fenchel und Kohlrabi.

Obwohl ich die Zutaten einige Minuten kräftig anbrate und ich ja auch Bratwürste verwende, gebe ich doch noch zum Schluss einen Schuss Soave für ein kleines Sößchen hinzu.

Das Ganze ergibt ein frisches Pfannen-Gericht, das gut zum Frühling passt.

Ich garniere noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und auch dem kleingewiegten Fenchel- und Kohlrabi-Grün.

Bitte essen Sie das Gericht direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:362]

---

## **Kartoffel-Bratwurst-Salat**

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:339]

---

# Thüringer Rostbratwürste, Bohnengemüse und Kartoffelstampf

Ein rustikales Gericht. Zu dem man nicht viel berichten kann.

Einfach Rostbratwürste aus der Packung.

Ein wenig Bohnen geputzt, zerkleinert und gegart. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut.

Für den Kartoffelstampf einfach geschälte Kartoffeln gegart, mit dem Kartoffelstampfer zerstampft und ein wenig Milch untergemischt. Gewürzt mit Paprika-Pulver Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:327]

---

## Bratwurst-Pfanne mit Speck-Sauerkraut

Heute einmal kein großartiges und aufwändiges Kochen. Auch kein Experimentieren mit neuen Rezepten. Sondern einfach Resteverwertung und Zubereitung von Fertigprodukten.

Einfach ein schnell zubereitetes Essen für den Fernseh-Abend.

Ich habe fünf Rostbratwürste gewählt. Dazu Sauerkraut aus der Packung. Dieses habe ich jedoch doch noch ein wenig verfeinert mit Speckstreifen.

Fertig ist das Abendessen.

[amd-zlrecipe-recipe:256]

---

## Rustikaler Bratwurst-Salat



Leckerer Salat

Ein Salat, rustikal zubereitet mit Rostbratwürsten, Kartoffeln und Tomaten. Dazu noch Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

Und angemacht wird der Salat mit gutem Balsamico-Essig und Olivenöl.

Diese Menge des Salats ist genug, dass man ihn als komplette Mahlzeit serviert.

*Mein Rat:* Zuerst kommt der Balsamico-Essig an den Salat, dann erst das Olivenöl. Denn merke, käme zuerst das Olivenöl an den Salat, würde der leichte Ölfilm verhindern, dass der Salat den Essig aufnimmt.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 10 Rostbratwürste
- 4 große Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Olivenöl

### **Zubereitungszeit:** 20 Min.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel darin 6–8 Minuten garen. Wasser abgießen und Kartoffelwürfel abkühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürste darin auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Bei den Tomaten den Strunk wegschneiden, dann die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Rostbratwürste, Kartoffeln, Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer



kräftig würzen. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmachen. Mit einem Salatbesteck gut vermischen.

Salat in zwei tiefe Teller geben und servieren.

---

## Wurst-Pfanne



Leckerer Pfannengericht

Ich bin wieder auf ungewohntem Weg zu einer Packung Rostbratwürste gekommen. Diese wollte ich nicht einfach nur in der Pfanne anbraten und dann essen. Also schneide ich die Rostbratwürste klein in dünne Scheiben und brate sie mit Kartoffelwürfeln und Schalotten in der Pfanne an. Damit das Gericht noch mehr zur Wurst-Pfanne wird, gebe ich frische Leberwurst hinzu und brate diese mit an.



Die Kartoffeln bereite ich mit Schale zu, weil ich Bio-Kartoffeln verwende.

*Mein Rat:* Das Pfannen-Gericht direkt aus der Pfanne essen.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 5 Rostbratwürste (350 g)
- 3 Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 200 g frische Leberwurst
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Rostbratwürste quer in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rostbratwürste, Kartoffeln und Schalotten darin anbraten. Leberwurst aus der Haut nehmen, dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und einige Minuten kräftig anbraten.

Gericht mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren.

---

# Rostbratwürste



Leckere Würste

Nun ein sehr aufwändiges, finanziell kostspieliges, von der Zubereitungszeit her langwieriges, schwieriges und anspruchsvolles Gericht. Man sollte vorher alles rechtzeitig gekauft haben und sich am besten einen Tag Zeit für die Zubereitung nehmen.

Muhahaha. ☐

Nein, im Ernst. Es kostet ein paar Euronen. Benötigt nur die Hauptzutat und Öl. Und braucht nur 5 Minuten Zeit.

Fertig ist der Snack.

Mein Rat: Dazu passen ein paar Schrippen oder ein Baguette.

## **Zutaten für 1 Person:**

- 5 Rostbratwürste
- Öl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste jeweils auf beiden Seiten kräftig anbraten.

Würste auf einen Teller geben und servieren.

---

## Rostbratwürste



Leckere Bratwürste

Ein kleiner Abend-Snack.

**Zutaten für 1 Person:**

- 5 Rostbratwürste
- Öl

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste kräftig anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.