

REZEPTE DER WOCHE

Leckere Gerichte mit Bratwurst

Appetit auf herzhafte Hausmannskost

Wenn es wieder kühler wird, steigt auch der Appetit auf deftige Hausmannskost. Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben mit köstlichen Bratwürstchen.

Gemüsetopf mit Fleischklößchen

Zutaten (für 4 Portionen): 500 g Zucchini, 100 g Brokkoli, 700 g Kartoffeln, 2 EL Öl, 1 EL Butterschmalz, 1 Gemüsezwiebel, 1 große Dose Tomaten, 1,25 l Gemüsebrühe, Majoran, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 rohe Bratwürste, 125 ml Sahne.

Zubereitung: Zucchini in Würfel schneiden, Brokkoli in Röschen teilen. Geschälte Kartoffeln würfeln. Öl und Butterschmalz erhitzen. Zwiebel schälen, klein schneiden, im Fett goldgelb angehen lassen. Tomaten klein stückeln, mit Tomatensaft, Zucchini, Brokkoli und Kartoffeln zugeben. Alles unter Rühren bei schwacher Hitze 10 min garen. Mit Brühe ablöschen, salzen, pfeffern, mit Muskat würzen, gehackten Majoran einstreuen. Wurstbrät als walnussgroße Klößchen aus der Pelle in köchelnde Brühe drücken. Rund 10 min garen. Sahne einrühren.

Bratwurst-Gemüse-Spieß

Zutaten (für 4 Portionen): 4 kleine Schalotten, 1 gelbe und 1 orange Paprikaschote, 1 kleine Zucchini, 16 Kirschtomaten, 500 g Bratwurst, 1 TL gehackte Rosmarinnadeln, Salz, Pfeffer, 8 geölte Spieße, Butterschmalz.



Bratwurst klassisch im Brötchen: Aber die deutsche Spezialität kann viel abwechslungsreicher genossen werden.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Zubereitung: Geschälte Schalotten halbieren. Paprika in mundgerechte gleichmäßige Stücke schneiden. Bratwürste und Zucchini in rund 2 cm dicke Scheiben schneiden, abwechselnd mit Schalotten, Paprika und Tomaten auf Spieße stecken, mit Rosmarin bestreuen, salzen, pfeffern. Spieße unter Wenden in Butterschmalz braten.

Bratwurst auf Zwiebelgemüse

Zutaten (für 4 Portionen): 500 g geschälte Boskoop, 2 geschälte große Gemüsezwiebeln, 4 rohe Bratwürste, 30 g Butterschmalz, 2 Nelken, Majoran, Salz, Pfeffer, Zimt.

Zubereitung: Äpfel und Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Bratwürste rundum mehrmals einstecken, in Butterschmalz braten. Nach dem Anbraten Boskoop, Zwiebeln und Nelken hinzugeben, Pfanne zudecken, ab und zu umrühren, Würste wenden. Gemüse salzen, pfeffern, mit gehacktem Majoran und etwas Zimt würzen, Würstchen darauf anrichten.

Reisgratin mit Bratwurst

Zutaten (für 4 Personen): 250 g grüne Bohnen, Salz, 400 g Karotten, 2 Stangen Lauch, 1/2 Kohlrabiknolle, frisches Bohnenkraut, 1 gewürfelte Zwiebel, 40 g Butterschmalz, 250 g Rundkornreis, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Bund gehackte Petersilie, 4 Bratwürste, Pfeffer, 125 g Edamer, Öl.

Zubereitung: Bohnen halbieren, in gesalzenem Wasser 12 min kochen, abtropfen lassen. Geschälten Kohlrabi und Karotten in Scheiben, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebel in 20 g Butterschmalz glasig angehen lassen. Reis zufügen, kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen, zugedeckt sanft garen. 15 min vor Ende der Garzeit Bohnen, Karotten, Kohlrabi, Lauch und Bohnenkraut zufügen. Petersilie zugeben, salzen, pfeffern. Wurst in Scheiben schneiden, in restlichem Butterschmalz braten. Reis abgießen, eine Hälfte in geölte Auflaufform geben. Wurst darauf verteilen, restlichen Reis daraufgeben. Geriebenen Edamer überstreuen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 min gratinieren.

Thüringer Bratwurst spezial

Zutaten (für 4 Portionen): 4 Bratwürste, Butterschmalz, 1 Schalotte, 250 ml würziges Bier, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, 1 EL Speisestärke.

Zubereitung: Fein gehackte Schalotte in Butterschmalz dünsten, Würstchen hinzugeben, bräunen. Mit Bier ablöschen, aufkochen, salzen, pfeffern, Lorbeer zugeben. 10 min sanft köcheln. Würste herausnehmen, warm stellen. Bratfond mit Stärke andicken, durchkochen. Dazu Kartoffelpüree reichen.