



GUSTO IN FAMIGLIA

BRATWURST MIT SPITZKOHL-MANGOLD-GEMÜSE

30 Minuten – mittel – 4 Personen



Zutaten:

- 6 Recla Bratwürstel
- 300 g Spitzkohl
- 300 g Roter Mangold
- 200 g Rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Dijonsenf
- Petersilie

Zubereitung:

1. Spitzkohl, Mangold und Zwiebeln putzen und in Blättchen schneiden.
2. Fein gehackten Knoblauch und Fenchelsamen in Olivenöl dünsten. Spitzkohl, Mangold und Zwiebeln dazugeben, salzen, pfeffern und kurz rösten. Mit Apfelessig ablöschen und mit 100 ml Wasser aufgießen. Das Gemüse etwas 10 Minuten dünsten lassen.
3. Die Flüssigkeit vom Gemüse in einen Topf gießen und mit Dijonsenf und Olivenöl mixen.
4. Recla Bratwürste in Butterschmalz etwa 5 Minuten braten.
5. Das Gemüse auf Teller verteilen und die Bratwürste darauf anrichten. Mit dem aufgeschäumten Gemüse-Senf-Fond und Petersilie garniert servieren.

Tipp: Sie können den Spitzkohl durch Grünkohl, Radicchio oder Chicorée ersetzen.



Bratwurst e 180g

Die Recla Bratwurst ist exzentrisch im Geschmack und ihrer typisch weißen Farbe. Sie besticht durch ihre vielseitigen aromatischen Nuancen und ihr Geschmack wird besonders beim Grillen hervorgehoben.