

Nürnberger Rostbratwürste mit frischem Kren

Kategorie: 07) Fleischgerichte

Rezept Nr 711

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 0:15

Garzeiten: 0:00

Jahreszeit: Ganzjährig

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Rostbratwürste	24 Stück	mindestens (siehe Zubereitung)	
Meerrettich	1 Stück	frisch gerieben	

Zubereitung

Die Zahl der Bratwürste hängt sehr vom Appetit der Esser ab. Üblich sind 6/8/10 oder 12 Stück, ob im Nürnberger Bratwursthäusle, in der Regensburger Wurstkuchl oder im Münchener Bratwurst-Herzerl. Hier werden die Stückzahlen empfohlen für Einsteiger/ Fortgeschrittene/ Genießer oder Profis..

1. Den Meerrettich schälen und frisch reiben. Dies geht fein oder durchaus etwas grober.
2. Die Rostbratwürste auf einem Holzkohlegrill schön knusprig grillen. Ersatzweise auf einer gusseisernen Grillplatte auf dem Herd oder in der Pfanne.
3. Dazu kann man entweder ein gutes frisches Bauernbrot servieren, Sauerkraut oder Kartoffel- und Krautsalat.



Notizen
