



Original Nürnberger Rostbratwurst

mit Schupfnudeln, knackigem Portulak und feiner Rotkohlcreme

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

2 EL Butterschmalz

125 g Mehl

1 EL Speisestärke

1 Ei (Größe M)

75 g Portulak

100 g Walnusskerne

1 kleine Chilischote (grün oder rot)

2 EL Olivenöl

Saft von 1 Zitrone

2 Packungen (à 300 g)

WOLF Nürnberger Rostbratwürste

Für die Creme:

400 g Rotkohl

1 EL Butterschmalz

2 EL brauner Zucker

3 EL Apfelessig

Salz & Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 30 Minuten garkochen, abgießen und auskühlen lassen.

2. Kohl waschen und in Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen, Rotkohl darin unter Wenden ca. 2 Minuten andünsten. Zucker darüber streuen, karamellisieren lassen und mit Essig und 300 ml Wasser ablöschen. Mit Salz würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Masse in einen Standmixer geben und stückig pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.

3. Kartoffeln in eine Schüssel pressen. Mit Mehl, Stärke, Ei und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus der Masse Schupfnudeln formen. In einen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. 2 – 3 Minuten gar kochen lassen, bis die Nudeln an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schupfnudeln darin unter Wenden goldbraun braten.

4. Portulak waschen und grob zerzupfen. Walnüsse grob hacken. Chili fein hacken. Mit Walnüssen, Portulak, Olivenöl und Zitronensaft vermischen.

5. Bratwürste in einer Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Schupfnudeln, Rotkohlcreme und Portulak anrichten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben