

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

NÜRNBERGER BRATWURST IN ROTWEIN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 24 Nürnberger Bratwürste
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie, 1 Karotte
- 2 Blatt Salbei, 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 200 ml Rotwein (z.B. Pruno Nero)
- 4 cl Balsamico (z.B. Mosto Sacro)
- 100 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Karotte und Sellerie putzen und fein würfeln. Die Kräuter waschen. Das Gemüse in Olivenöl und Butter ca. 10 Min. anschwitzen und anschließend mit dem Rotwein und Wasser ablöschen. Kräuter und Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sud ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nun die Temperatur reduzieren, die Bratwürste dazugeben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

TIPP:

Gute Bratwürste und Bratwurstgehäck erhalten Sie z.B. bei den Nürnberger Metzgereien Krön, Meiler und Meyer.

MINI-KLÖß MIT RAGOUT VON DER NÜRNBERGER BRATWURST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 300 g Bratwurstgehäck
- 1 Bund Suppengrün gewürfelt (ggf. zusätzlich Staudensellerie)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein
- 1 TL Knoblauch- und Peperoncino Paste (Casa Rinaldi)
- Je 1 Zweig Salbei und Rosmarin
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Gnocchi oder andere italienische Pasta

ZUBEREITUNG:

Für das Ragù das klein gewürfelte Gemüse in Olivenöl andünsten. Anschließend Bratwurstgehäck zugeben und anbraten. Vor dem Ablöschen etwas Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Dann mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Peperoncino-Paste würzen, die Kräuter hinzugeben und mindestens 60 Minuten köcheln lassen. Zum Ragout passen Gnocchi oder andere italienische Pastasorten.

TIPP:

Frisches fränkisches Gemüse erhalten Sie am Hauptmarkt, bei den Ständen der Knoblauchsländer Bauern.

ITALIENISCHER OBATZDA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 200 g Gorgonzola
- 200 g Taleggio
- 100 g Bel Paese
- 2 EL Mascarpone
- Pfeffer, Kümmel, Paprika, Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Alle Käsesorten klein schneiden und mit dem Mascarpone mit einer Gabel zerdrücken. Mit Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Paprikapulver garnieren.

Der Obatzda passt zu Weiß- oder Schwarzbrot.

WEIßKRAUTSALAT MIT RÖSTBROT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- ½ Weißkohl
- 2 Scheiben Pancetta tesa piccante, in feine Streifen geschnitten
- 4 EL weißer Balsamessig,
- 1 TL Fenchelsaat, Salz, Pfeffer
- Olivenöl, Ciabatta

ZUBEREITUNG:

Das Kraut in feine Streifen schneiden und mit den weiteren Zutaten für mehrere Stunden marinieren. Den Salat entweder auf gerösteten Brotscheiben oder mit Brotwürfeln servieren.



BUON
APPETITO!