

# Selbstgemachte Bratwurst, Linsen-Salat, Petersilien-Dip

## Für zwei Personen

### Für die Bratwurst:

Schweineschulter à 300 g	Schweinebauch à 300 g (ohne Schwarte)	
1 Schafsdarm / Schafssaitling	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt	1 EL weißer Pfeffer	3 Pimentkörner
1 TL Kümmelsamen	Salz	Pfeffer

### Für den Linsensalat:

150 g Belugalinsen	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	100 g Honig-Ziegenkäse
$\frac{1}{2}$ Möhre	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	2 Frühlingszwiebeln
1 Zitrone (Saft und Abrieb)	1 TL Weißweinessig	Salz, Pfeffer

### Für den Petersilien-Dip:

1 EL Schmand	1 TL mittelscharfen Senf	2 Zweige glatte Petersilie
Salz		

### Für die Bratwurst:

Fleisch in Würfel schneiden und durch den Fleischwolf geben.

Währenddessen den Pfeffer, die Pimentkörner, Salz, die Kümmelsamen und Lorbeerblatt in einer Pfanne erhitzen. Anschließend aus der Pfanne rausholen und mörsern. Die gemörserten Gewürze sowie Petersilie und Zitronenabrieb zum Fleisch geben und nochmal in den Fleischwolf geben. Anschließend den Darm auf den Wurstbefüller ziehen und den Darm befüllen. Würste abbinden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten.

### Für den Linsensalat:

Möhre schälen und kleinschneiden. Linsen und Möhre in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und etwa 10 Minuten kochen. Linsen aus dem Topf holen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Frühlingszwiebel kleinschneiden.

Linsen, Knoblauch, Möhre und Frühlingszwiebel in die Pfanne, in der vorher die Wurst gebraten hat, geben. Kurz schwenken, den Essig, die Zitronenzeste, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft dazugeben.

Granatapfelkerne aus dem Apfel holen und zusammen mit dem Ziegenkäse hinzugeben. Noch einmal schwenken.

### Für den Petersilien-Dip:

Petersilie abrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Schmand, Senf, Petersilie, und Salz in einer Schüssel miteinander vermengen.

Selbstgemachte Bratwurst mit Linsensalat und Petersilien-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Krämer am 27. März 2017