

Bratwürste im Wurzelsud mit Joghurt-Fenchel-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Bratwürste:

250 g rohe Nürnberger Bratwürste	1 Karotte	100 g Knollensellerie
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 cm Ingwer
20 g kalte Butter	500 ml Hühnerfond	2 EL weißer Balsamicoessig
2 Zweige krause Petersilie	1 TL Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter
1 TL Senfkörner	1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1 TL Puderzucker	1 TL Zucker
Muskatnuss	1 EL Pflanzenöl	1 TL Salz

Für die Joghurt-Fenchel-Brötchen:

100 g Naturjoghurt	150 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 TL Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	

Für die Bratwürste:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Karotte und Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und ebenfalls würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Karotte, Sellerie und Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Essig und Fond ablöschen. Knoblauch abziehen. Ingwer in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe, eine Scheibe Ingwer, Wacholderbeeren, Zimtsplitter, Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Nelke in ein Tee-Ei geben, dann das Ei in den Sud hängen und alles leicht köcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Etwas Petersilie für die Garnitur zurückbehalten. Wasser in einem großen Topf aufsetzen, salzen und die Bratwürste darin abbrühen. Würste anschließend aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und klein schneiden. Klein geschnittene Bratwurst mit Petersilie in den Sud geben und so lange wie möglich ziehen lassen. Vor dem Servieren das Tee-Ei entfernen und Sud mit Muskatnuss, Salz und Zucker abschmecken. Dann kurz die Wurst und das Gemüse aus dem Sud nehmen und auf einen tiefen Teller geben. Dann Sud mit kalter Butter aufschäumen und ebenfalls auf den Teller geben. Mit restlicher Petersilie garnieren.

Für die Joghurt-Fenchel-Brötchen:

120 g Mehl in eine Schüssel sieben. Joghurt, Natron und Salz dazugeben und einen glatten Teig herstellen. Arbeitsfläche mit restlichem Mehl bestäuben, Teig darauf geben, daraus eine Rolle formen und Teigstücke abschneiden. Die Stücke zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Joghurt bestreichen, mit Fenchel und Salz bestreuen und ca. 25 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Lutz-USchold am 29. September 2020