

Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffel-Ecken und Gemüse

Für zwei Personen

500 g mehlig, kleine Kartoffeln	2 grobe Thüringer Bratwürste	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
2 Zweige glatte Petersilie	50 g Senf	30 g Saucenlebkuchen
1 TL brauner Zucker	1 TL Majoran	1 TL Nelkenpulver
2 TL scharfes Paprikapulver	300 ml Schwarzbier	4 EL Milch
1 EL Rapsöl	Butter, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Die Paprikaschoten halbieren, den Strunk entfernen und die Schoten klein schneiden. Die Bratwürste mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend trocken tupfen. Mit einer Nadel anstechen, in der Milch wenden und kurz abtropfen lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste rundherum anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen, etwas Butter hineingeben und die Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Bier ablöschen und mit circa 150 Milliliter Wasser aufgießen. Den Saucenlebkuchen darin zerbröseln und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Nelkenpulver, Paprikapulver und Zucker würzen. Die Kartoffeln abgießen und in Kartoffelecken schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin anbraten. Die Kartoffeln und den Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Bratwürste auf Tellern anrichten, das Gemüse und die Sauce dazugeben und mit der Petersilie bestreuen. Den Senf zu der Wurst reichen und servieren.

Christian Gräser am 06. März 2013