

# Pikante Bratwurst mit Senf und Rahm-Kartoffel-Kraut

**Für zwei Personen**

**Für die Bratwurst:**

|                                      |   |                                |
|--------------------------------------|---|--------------------------------|
| 150 g Schweinenacken                 | 150 g fetter Schweinebauch              | 6 getrocknete Öl-Tomaten       |
| $\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver | $\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver | $\frac{1}{2}$ TL Ras-el-Hanout |
| $\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette  | 2 Zweige Basilikum                      | 1 EL Ghee                      |
| 1 TL feines Salz                     | Pfeffer                                 |                                |

**Für das Rahmkraut:**

|                      |                               |             |
|----------------------|-------------------------------|-------------|
| 300 g Weinsauerkraut | 2 Kartoffeln                  | 1 Zwiebel   |
| 250 ml Rinderfond    | 200 g Sahne                   | 1 TL Zucker |
| 1 EL Butter          | $\frac{1}{2}$ TL mildes Curry |             |

**Für den Senf:**

|                      |                  |               |
|----------------------|------------------|---------------|
| 250 g Senfkörner     | 50 g Zucker      | 200 ml Wasser |
| 150 ml Weißweinessig | 15 g feines Salz |               |

Das Fleisch und den Speck mit den getrockneten Tomaten durch den Fleischwolf drehen und fein wolfen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Basilikum, Paprika, Ras el-Hanout und Piment d'Espelette zum Brät geben und gut vermengen.

Den Wurstaufsatz montieren, den Darm auf die Tülle ziehen und mit dem Brät die Würste füllen. Verdrehen und verknoten. Die Würste dann bei kleiner bis mittlerer Hitze in Ghee braten und von allen Seiten bräunen.

**Für das Rahmkraut:**

Das Sauerkraut wässern und ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und in der Butter in einem kleinen Topf andünsten.

Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Sauerkraut, Sahne, Rinderfond und Kartoffelwürfel hinzufügen und etwa 20 Minuten im unbedeckten Topf köcheln lassen.

Mit Curry abschmecken.

**Für den Senf:**

Die Senfkörner mit Zucker und Salz in einem Mörser fein stoßen. Wasser und Weißweinessig dazugeben und kurz in einem kleinen Topf aufkochen.

Abkühlen lassen und in einer Schale im Kühlschrank kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 19. September 2018