

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Johann Lafer



Ralf Zacherl

Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Honigzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Bratwurst und Honigzwiebeln:

- 4 fränkische grobe Bratwurst
- 2 rote Zwiebeln, ca. 250 g
- 20 g Butter
- 2 EL Honig
- 1 Spritzer dunklen Balsamicoessig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bratwurst in etwas Öl ringsherum gleichmäßig anbraten.

Zwiebeln abziehen und in ca. 2-3 cm breite Ringe schneiden. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Zwiebeln hineingeben und kurz braten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Honig beträufeln und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sauerkraut:

- 500 g frisches Sauerkraut, aus dem Beutel
- 100 ml Weißwein
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Kardamomkapseln
- 5 Wacholderbeeren

Lorbeer, Kardamom und Wacholder in einem Mörser zermahlen.

Sauerkraut in einem Topf mit Wein erwärmen. Gewürze in ein Teeei oder –säckchen füllen und zum Sauerkraut geben.

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g mehlig kochende Kartoffel
- 40 ml Milch
- 100 g Butter
- Muskatnuss, zum Reiben
- 2 TL Meersalz

Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, dann Milch und Butter hinzugeben und alles mit einem Holzkochlöffel zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Bund Liebstöckel

Petersilie und Liebstöckel ausfrittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.