

# *Aufgegabelt von Alexander Herrmann*

## **Bratwurst mit cremigen Meerrettichzwiebeln und Apfel-Petersilien-Sud**

Stand: 12.04.2021 [Bildnachweis](#)



### **Zutaten:**

- 2 grobe Bratwürste (roh)
- 2 grobe Bratwürste (geräuchert)
- 2 Scheiben Gewürzbrot / Bauernbrot
- 2-3 weiße Zwiebeln
- 2 grüne Äpfel
- 1 Bund Blattpetersilie
- 2 Zitronen
- 100 g Sahnemeerrettich
- 2-3 EL Butterschmalz
- 100 g Butter
- 1 EL Kümmel, gemahlen
- Salz
- schwarzen Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Die Bratwürste ringsum mit einer Nadel anstechen, mit 2-3 EL Butterschmalz langsam in einer Pfanne von allen Seiten braun braten.
2. Weiße Zwiebeln in feine Streifen schneiden und langsam in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze auf dem Herd, in viel Butter glasig anschwitzen, mit etwas Salz würzen und durchschwenken.
3. Wenn die Butter anfängt braun zu werden, die Zwiebel in einem Sieb abtropfen lassen und die Butter in einer Schüssel auffangen. Die warme „Abtropfbutter“ mit etwas gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Zwiebeln etwas abkühlen lassen und in einer Schüssel mit Sahnemeerrettich cremig vermengen.
5. Die Blattpetersilie waschen und trocken schütteln.
6. Die grünen Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und zusammen mit der Blattpetersilie entsaften und den Sud mit etwas Salz und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.
7. Das Brot in grobe Stücke (je nach Größe der Scheiben in je 5-6 breite Streifen) schneiden.
8. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen, die Brotscheiben in der Pfanne mit dem Bratwurstfett, bei mittlerer Hitze auf dem Herd von beiden Seiten, wie große Croutons, knusprig braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
9. Zwiebeln mittig in tiefen Tellern anrichten (am besten mit einem Ring), reichlich vom grünen Sud ringsum angießen, mit 2 EL der Kümmel-Nussbutter beträufeln, leicht schräg geschnittene Bratwurststücke darauf anrichten und die knusprigen Brotcroutons dazwischen stecken.