



NÜRNBERGER ROSTBRATWURST G.G.A.

Burger von der Nürnberger Rostbratwurst



UNSER TIPP:

Dazu passt hervorragend Bayerisches Bier g.g.A.

BURGER-AUFBAU:

Bun-Boden, getoastet und mit Meerrettich-Mayonnaise bestrichen
Apfel-Blaukraut
Nürnberger Rostbratwurst g.g.A., gegrillt
Zwiebel-Chutney
Röstzwiebeln
Bun-Deckel, getoastet und mit Meerrettich-Mayonnaise bestrichen

ZUTATEN APFEL-BLAUKRAUT:

¼ Kopf Blaukraut, fein gehobelt
1 EL Salz
1 TL Zucker
1 EL Schweineschmalz
1 Zwiebel, fein gewürfelt
40 ml Rotwein
100 ml Apfelsaft
1 Lorbeerblatt
1 walnussgroßes Stück Zimtstange

ZUTATEN MEERRETTICH-MAYONNAISE:

80 g Mayonnaise
1 TL Bayerischer Meerrettich g.U.
1 TL Senf, süß

ZUTATEN ZWIEBEL-CHUTNEY:

2 Metzgerzwiebeln, in Ringe gehobelt
1 EL Schweineschmalz
1 EL Zucker
40 ml Apfelsaft
50 ml Bratensoße
1 TL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren.

ZUBEREITUNG APFEL-BLAUKRAUT:

Blaukraut, Salz und Zucker mit den Händen 5 Minuten kneten und dann für 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel im Schmalz anschwitzen. Das Blaukraut abtropfen lassen und zugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Apfelsaft, Lorbeerblatt und Zimt zugeben, langsam für 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren. Wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf vorhanden ist und der Kohl anzubrennen droht, etwas Rotwein oder Apfelsaft nachgießen.

ZUBEREITUNG ZWIEBEL-CHUTNEY:

Die Zwiebeln im Schweineschmalz ansautieren, den Zucker zugeben und auflösen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Bratensoße und Essig zugeben und abschmecken. Nun sollte es eine kompakte, zähflüssige Masse sein.

ZUBEREITUNG RÖSTZWIEBELN:

Zwiebeln in feine Ringe schneiden (oder hobeln), mehlieren und in reichlich Rapsöl bei 150 °C frittieren, bis die die Zwiebeln goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck