



Fenchelbratwurst mit Spitzkohl

Was brauchst Ihr?

Fenchelbratwurst von uns, etwas Butter, einen Spitzkohl von Anne Resch oder Rene Funke, Kümmel, Zwiebeln, Kartoffeln, Salz und die Gewürze und Grundzutaten, die man eh zu Hause hat.

Wie geht's?

Ganz einfach den Spitzkohl etwas putzen und dann halbieren und einfach den unteren Strunk rausschneiden. Ewas Butter und Brühe in einen großen, breiten Topf oder in eine Pfanne geben und die Spitzkohlhälften darin verteilen. Den Kümmel dazugeben. Den Spitzkohl darin garen (das geht ganz schnell und dauert genauso lange wie die Kartoffeln, die du ja auch schon aufgesetzt hast ... so ca. 20 Minuten).

Inzwischen die Fenchelbratwurst in einer anderen Pfanne anbraten (ich denke das bekommst du ohne Anleitung hin!). Wer mag kann noch Zwiebelringe anbraten für die Bratwurst.

So, schon fertig! Das Ganze auf einem Teller schön anrichten – vielleicht das Bratfett noch über die Kartoffeln verteilen. Dazu passt am Besten ein Pils aus der Eifel: Ihr wisst schon, das mit den drei Buchstaben.

Guten Appetit!

Eure Blatzheims – bleibt gesund mit frischen regionalen Produkten und Einkaufen an der frischen Luft auf dem Wochenmarkt!

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL