



## Coburger Rostbratwurst »Zwei auf Kraut«

Coburger Rostbratwürste gelten als die Besten Deutschlands. Bei offenen Feuer über Kiefernzapfen und Buchenholz gebraten, schmecken sie mehr als köstlich, deshalb: » - Bitte noch Zwei auf Kraut«!

### ZUTATEN:

8	Coburger Rostbratwürste
500 g	Sauerkraut, frisch aus dem Fass
30 g	fetter Bauspeck in kleine Würfel geschnitten
1	große Zwiebel, in Würfel geschnitten
100 ml	fränkischer Weißwein, trocken (z.B Scheurebe)
1	Lorbeerblatt
4	Wachholderbeeren
2 Prisen	Kümmel
1 TL	Salz
4	Weggla (Brötchen) mittelscharfer Senf

**1** KRAUT: In einem Topf den Bauchspeck goldgelb, knusprig auslassen, die Zwiebelwürfel zufügen und glasig anschwitzen lassen. Sauerkraut und Gewürze zugeben und den Wein angießen. Etwa 30 - 45 Minuten köcheln lassen. Gegebenenfalls noch etwas Wasser angießen. Wer möchte, nach Gusto mit etwas roh angeriebener Kartoffel binden.

**2** BRATWÜRSTE: Die vorgebratenen Würste in der verschlossenen Vakuumverpackung im heißen Wasserbad 10 Minuten erhitzen. Verpackung aufschneiden und die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit etwas Öl oder Butter noch 1 – 2 Minuten nachbraten.

**3** ANRICHTEN: Das gare Kraut auf Teller geben. Darauf je zwei Würste legen. Weggla und Senf dazu geben und alles mit einem Oberfränkischen Bier genießen.

**INFO:** Die Coburger Bratwurst wird nachweislich seit dem 16. Jahrhundert hergestellt. Sie enthält mindestens 15 % Kalb- oder Rindfleisch sowie grob entfettetes Schweinefleisch und wird ausschließlich mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Zitrone gewürzt. Außerdem darf sie als einzige Wurst in Deutschland mit rohen Eiern als Bindemittel hergestellt werden. - Im Rezept wurden Bratwürste der Metzgerei THEIN aus Coburg verwendet. - Lt. dem Gourmetmagazin »Der Feinschmecker« eine der besten Fleischereien Deutschlands.

**ANMERKUNG:** Als Brandenburger konnte der Autor natürlich nicht auf ALLE originalen regionalen Zutaten aus Franken zurückgreifen. So wurde naturvergorenes Spreewälder Sauerkraut frisch aus dem Fass und ein Weggla vom Steinofen-Bäcker gegenüber und leicht geräucherter Bauchspeck vom Fleischer um die Ecke sowie Bautzener Senf verwendet. Die Franken mögen es mir verzeihen.

**GESCHMACKSURTEIL:** Hohe Wurstmacherskunst und zweifellos eine geschmackliche Kostbarkeit von Wurst. THEINS Original – Die beste Bratwurst Deutschlands, wie die Etikettierung aussagt. (Das Urteil bitte nicht als Schleichwerbung verstehen)