



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Drachenfüßler aus Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Kerners Menü am 7. September 2007:
„Kulinarische Kindheitserinnerungen“
von Alexander Herrmann, Wirsberg

Herrmann's Romantik Posthotel & Restaurant
Marktplatz 11 95339 Wirsberg
www.herrmanns-posthotel.de



ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 6 Kartoffeln
fest kochend
- 200 ml Milch
- 8 EL Sauerkraut
gekocht
- 12 Bratwürste
(am besten vorgegart)
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Bund Schnittlauch
- 2 EL Senf
- 2 Äpfel
- 8 cl Apfelsaft
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Milch erhitzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Danach abgießen und kurz ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Milch und etwas Salz zu einem cremigen Püree verrühren.
2. Das Sauerkraut aufkochen, nach Belieben etwas Apfelsaft zugeben. Die Enden der Bratwürste mit einem spitzen Messer kreuzweise einschneiden, so dass sie sich beim Braten leicht aufrollen und wie Krallen aussehen. Die Bratwürste im Butterschmalz vier bis fünf Minuten langsam braun braten.
3. Auf einer länglichen Platte parallel hintereinander anordnen. Von einer Bratwurst in der Mitte zwei dünne Scheiben ausschneiden und beiseite legen.
4. Das Kraut zwischen den Bratwürsten verteilen. Für den Körper des Drachenfüßlers das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel füllen und längs auf die Bratwürste verteilen. Für den Kopf etwas mehr Püree auftragen. Die zwei Bratwurstscheiben als Augen sowie zwei Schnittlauchhalme als Fühler in das Püree stecken. Mit etwas Senf einen Mund dekorieren. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Wie Rückenflossen der Länge nach in das Kartoffelpüree stecken.

SERVIERVORSCHLAG



Serviervorschlag