



## **Schweine-Chilli-Bratwurst mit Kartoffel-Schnittlauchpüree und Röstzwiebeln Team Alexander Kumptner**

### **Zutaten für 4 personen**

#### *Bratwurst:*

260g Schweinebauch  
270g Schweineschulter  
2 Stk. Schweinebacken  
10-12g Salz  
2 Stk. Kunstdarm  
Spagat

#### *Gewürzmischung für die Wurst:*

2 EL frischer Majoran  
Schale von einer Zitrone  
Muskat  
1-2 Stk. Chilli Schoten  
1 Stk. Knoblauchzehe  
halber Bund Petersilie

#### *Zum Anbraten :*

2-3 EL Gänsefett

#### *Kartoffel-Schnittlauchpüree:*

400g mehlig Kartoffeln  
130ml Milch  
50g kalte Butter  
Salz  
Muskat

#### *Röstzwiebel:*

1 Stk. Zwiebel  
100g glattes Mehl  
3 EL Paprika Pulver

### **Zubereitung**

Kochtopf mit Wasser aufstellen, Kartoffel schälen, mit einem Messer vierteln und in das Wasser geben. Kartoffel leicht köcheln, bis sie weich sind (circa 20 Minuten), Fritteuse auf 170 Grad aufheizen.

Faschiermaschine aufstellen, alle Fleischteile mit einem Messer grob Würfeln und mit Majoran, Chilli (entkernt), gepresstem Knoblauch, Salz, geriebenem Muskat vermischen.

Die marinierten Fleischteile durch den Fleischwolf mit grober Scheibe drehen (Masse muss beim Verarbeiten kalt sein).



Die faschierte Fleischmasse in einen Dressiersack mit mittelgroßer Tülle geben und in den Kühlschrank geben.

Den Kunst darm in zwei bis drei 30 Zentimeter lange Teile schneiden und an jeweils an einem Ende mit dem Spagat verknoten.

Nun den Kunst darm mit der Fleischmasse 15 Zentimeter füllen und dann auch an der anderen Seite verknoten (es sollte keine Luft beim Füllen in den Darm kommen).

In einer kleinen Stielkasserolle die Milch für das Kartoffelpüree erhitzen und stark mit Salz und Muskat würzen. Jetzt die Kartoffeln abseihen und kurz aufdämpfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Kochlöffel die warme Milch schnell unter die gepressten Kartoffeln rühren. Nun die gesamte Masse mit einer Teigkarte durch ein feines Mehlsieb streichen. Das Püree in eine Kasserolle füllen und warm stellen.

Den Zwiebel auf einer Aufschnittmaschine auf Stufe eins in Ringe schneiden. In einer tiefen Schüssel Mehl und Paprikapulver vermischen, die einzelnen Zwiebelringe darin mehlieren und sofort in der Fritteuse goldbraun backen. Auf einen Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Pfanne auf dem Herd auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Gänseschmalz darin schmelzen. Jetzt die Bratwurst vorsichtig von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnittlauch fein schneiden und unter das heiße Kartoffelpüree heben.

Sobald die Bratwurst fertig gebraten ist, zusammen mit dem Kartoffelpüree und den Röstzwiebel anrichten.



## Kräuter-Salsicce auf Kartoffel-Oliven-Stampf an einer Cherrytomaten-Basilikumbutter Team Meta Hiltenbrand

### Zutaten Für 4 Personen

#### *Kräuter-Salsicce:*

Ca. 800g Schweinehals (Nacken)  
18g Kochsalz  
1g Pfeffer, gemahlen  
1g Macis, gemahlen  
1g Muskat, gemahlen  
½ handvoll Oregano Und Basilikum  
1 handvoll Petersilie

#### *Cherrytomaten-Basilikumbutter:*

100gr Butter  
1kl Salz  
10-15 Cherrytomaten  
1 Bund Basilikum

#### *Oliven-Kartoffelstampf:*

10 große Kartoffeln, mehligkochend und geschält  
1 l Milch  
1 handvoll Oliven ohne Stein  
1 Kl Gemüsebouillonpaste  
1 EL Butter

### Zubereitung

Vom Schweinenacken fünf Millimeter dicke Scheiben abschneiden und durch den Fleischwolf drehen.

Alle Gewürze gut in das Fleisch untermischen. So lange kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Anschließend die Masse in einen Füller/Spritze einfüllen.

Den Schweinedarm im handwarmen Wasser entsalzen Und 15 Minuten einlegen. Danach den Schweinedarm direkt übers Rohr ziehen, welches am Füller angebracht ist und das Wasser vorsichtig austreifen. Nun langsam und vorsichtig die Wurst abfüllen. Wichtig ist, dass der Darm mit der Wurstmasse gut gefüllt vom Rohr gestoßen wird.

Nun die Bratwurst langsam in der Pfanne auf jeder Seite drei bis fünf Minuten braten. Mit Wasser ablöschen und danach fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend im Ofen bei 100 Grad ziehen lassen.

Für die Cherrytomaten-Basilikumbutter den Butter flüssig werden lassen. Die Cherrytomaten vierteln, mit Salz einmal aufstoßen und anschließend zur Butter geben. Das gehackte Basilikum untermischen.



Für den Oliven-Kartoffelstampf die Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Milch und die Kartoffelwürfel in eine Pfanne geben, umrühren und mit Gemüsebouillonpaste abschmecken. Die Kartoffeln sehr weich kochen. Mit der Kelle zerdrücken und mit Butter verfeinern. Anschließend die gehackten Oliven unterheben.

Die Kräuter-Salsicce mit dem Kartoffel-Oliven-Stampf und der Cherrytomaten-Basilikumbutter anrichten und servieren.