



TORHÜTER-ROLLEN

(Gegrillte Bratwurstschnecke mit Mangosauerkraut)

Zutaten:

- 4 Bratwurstschnecken
- 4 Zweige Rosmarin
- 500 g **Gartenkron**e Wein-Sauerkraut
- 2 fein gewürfelte Schalotten
- 2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 2 Mangos
- 100 ml **rio d'oro** Apfelsaft
- 100 ml trockener Weißwein, z. B. Rheinhessen/Pfalz Müller-Thurgau QbA
- Jodsalz

Zubereitung:

Die Bratwurstschnecken mit den Rosmarinzwiegen spicken und von beiden Seiten knusprig grillen. Die Schalotten in Rapsöl glasig anbraten und das Sauerkraut zufügen, mit Apfelsaft und Weißwein auffüllen. Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner in ein Gewürzsäckchen legen, zum Kraut geben, 20 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Mangos schälen und würfeln. Kurz vor Ende der Garzeit das Fruchtfleisch der Mangos dazugeben und salzen. Die Bratwurstschnecke auf dem Sauerkraut servieren und mit Kartoffelkecken garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Preis pro Person: 1,80 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:

- Bratwurstschnecken – **Gartenkron**e Wein-Sauerkraut – **Bellasan** Raps Vitalöl – Mangos – **rio d'oro** Apfelsaft – Thüringer Rostbratwurst – **Kim** Tomaten Ketchup – **Le Gusto** Delikatess Sauce zum Braten – **Le Gusto** Curry Pulver



ELFMETER-KRACHER

(Thüringer Currywurst)

Zutaten:

4 Thüringer Rostbratwürste
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 fein gewürfelte Zwiebel
3–4 EL **Le Gusto** Curry Pulver
5 EL **Kim** Tomaten Ketchup
100 ml **rio d'oro** Apfelsaft
200 ml Wasser
1 Päckchen **Le Gusto** Delikatess Sauce
zum Braten

Zubereitung:

Die Bratwürste mit einem Messer leicht einschneiden und grillen, Zwiebel in Rapsöl anbraten, Currypulver zufügen. Ketchup, Apfelsaft und das Wasser dazugießen und unter Rühren aufkochen. Bratensoße zufügen und 3 Minuten kochen lassen. Dazu passen wunderbar Pommes Frites.



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Preis pro Person: 0,98 €



Qualität ist unser Anspruch

NUR ECHT IM ORIGINAL

Nur dort, wo Original Nürnberger Rostbratwurst draufsteht, ist sie auch drin. Dies gilt selbstverständlich auch für die Thüringer Rostbratwurst. Diese weit über ihre Grenzen hinaus bekannten Spezialitäten tragen ihre Herkunftsbezeichnung als Qualitätssiegel.

Original Nürnberger Rostbratwurst oder Original Thüringer – diesen Titel darf nur jene Rostbratwurst tragen, die auch tatsächlich in Nürnberg bzw. in Thüringen hergestellt wird. Die Produktion unterliegt jeweils strengsten Qualitätskontrollen durch die Stadt. Und das seit Jahrhunderten. Eigens für solche Erzeugnisse hat die Europäische Union eigene Deklarationen eingeführt.

Unsere Produkte tragen deshalb das Siegel: geschützte geographische Angabe. Die Eintragung in das EU-Register schützt vor Nachahmung und irreführenden Bezeichnungen wie z. B. „nach Art ...“.

Bei ALDI SÜD bekommen Sie selbstverständlich das Original.

