

LECKER GEKOCHT MIT PRODUKTEN VON ARGUS

Mit unseren Wurstwaren lassen sich sehr schnell schmackhafte Speisen zubereiten. Einige Möglichkeiten davon möchten wir Ihnen heute vorstellen:

Was man mit einer Dose **Bratwurst** so alles anrichten kann

Zunächst die Dose beidseitig öffnen und mit dem Messerrücken die Füllung vom Rand lösen. Dann die Wurstmasse sachte durchdrücken und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Warme Zubereitung:

1. Die Scheiben bei kleiner Hitze auf beiden Seiten anbraten. Dazu servieren Sie Kartoffeln, Salat oder auch Gemüse.
2. Die Scheiben bei kleiner Hitze beidseitig anbraten. Dazu machen Sie noch ein Spiegelei. Serviert wird das ganze mit dem Spiegelei obendrauf... in manchen Regionen nennt man dies auch „Strammer Max“
3. Ebenfalls die Bratwurstscheiben beidseitig auf kleiner Hitze anbraten und mit einer dunklen Sauce (am besten schmeckt eine Braten- oder Rahmsauce) servieren.
4. Zu guter Letzt die Variante für die ganz schnelle Küche: Scheiben beidseitig anbraten und mit einem herzhaften Brot servieren.

In der **kalten Variante** schmeckt unsere Bratwurst hervorragend als Brotauflage.

„Falsches Rumpsteak“.....

leckere Variation einer **Pfälzer Blutwurst**

Zunächst die Dose beidseitig öffnen und mit dem Messerrücken die Füllung vom Rand lösen. Dann die Wurstmasse sachte durchdrücken und in fingerdicke Scheiben schneiden.

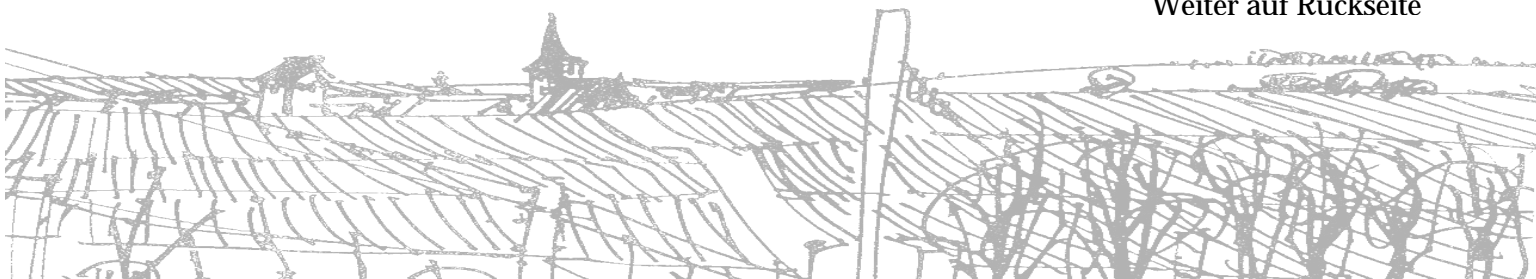
Die Zwiebeln dünsten Sie bitte wie für ein Rumpsteak. Die Blutwurstscheiben leicht befeuchten, flach auf einen Teller legen ...und ab damit in die Mikrowelle zum heiß machen. Danach die heißen Scheiben auf den Speiseteller geben, dabei achten, dass die Scheiben etwas übereinander liegen und mit den Zwiebeln zudecken. Dazu reichen Sie ein herzhaftes Brot oder Kartoffeln. Ein frischer Salat mundet auch sehr gut dazu.

„Pfälzer Saumagen“ eine Delikatesse aus der Pfalz

Lassen Sie sich von der Bezeichnung „Pfälzer Saumagen“ nicht irritieren. Der „Saumagen“ ist eine Mischung von ausgesuchtem Schweinefleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, verschiedenen Rohgewürzen und frischen Kräutern. Dies alles im richtigen Verhältnis vermengt ergibt unseren leckeren Saumagen.

Serviert wird der Saumagen warm. Dazu öffnen Sie die Dose beidseitig und lösen mit dem Messerrücken die Füllung vom Dosenrand. Dann die Wurstmasse sachte durchdrücken und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben bei kleiner Hitze auf beiden Seiten in Butter oder Bratenfett kurz anbraten, bis sich eine kleine knusprige Kruste bildet. Traditionell serviert man zum Saumagen Sauerkraut. Sehr gut passen dazu aber auch Kartoffeln, Salat oder Gemüse. Den ganz Eiligen schmeckt auch ein herzhaftes Brot dazu.

Weiter auf Rückseite



Kastanien-Saumagen mit Apfel-Rotkohl und Pellkartoffeln, eine sehr leckere Variante des Saumagens.

Dem zuvor vorgestellten Saumagen haben wir mit Kastanien veredelt. Für die Zubereitung sollten Sie sich ca. 25 Minuten Zeit nehmen. Für 4 Personen benötigen Sie an Zutaten

- mind. 400 gr. Kastanien-Saumagen (pro Person mind. 100 gr.)
- Rotkohl aus dem Glas, kleingeschnitten, 500 bis 750 gr.
- zwei bis drei Äpfel, am besten den Boskopf
- 1 TL Zucker
- Fett (damit nichts hängen bleibt)
- Zwiebeln, entweder eine große Zwiebel oder zwei bis drei kleine Zwiebeln
- 1/8 ltr. Rotwein, wir empfehlen einen trockenen Dornfelder
- 8 Pellkartoffeln (pro Person 2)

Den Apfel schälen und klein würfeln. Die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Apfel und etwas Fett in die Pfanne oder einen Topf geben. Das ganze solange dünsten, bis alles zu einem feinen Muse verkocht ist (ca. 20 Minuten).

Dann das Rotkohl dazugeben und unter ständigem rühren mundgerecht erhitzen. Danach das ganze mit Rotwein ablöschen und noch 5 Minuten dünsten. Bei frischem Rotkraut noch etwas Wasser hinzugeben und ca. 60 Minuten kochen. Ganz wichtig: Das Rotkraut nie mit einem mit Deckel abdecken, da ansonsten die schöne Farbe des Rotkraut verloren geht bzw. verblasst.

Die Dosen mit dem Kastanien-Saumagen beidseitig öffnen, die Wurstmasse mit dem Messerrücken vom Dosenrand lösen und anschließend herausdrücken. Je nach gewünschter Stärke in Scheiben schneiden und anschließend mit etwas Butter oder Fett beidseitig auf kleiner Hitze anbacken. Der Saumagen ist servierfertig, wenn sich auf beiden Seiten eine kleine schmackhafte Kruste gebildet hat. Das ganze soll nur zum servieren entsprechend heiß gemacht werden, auf keinen Fall unter großer Hitze kochen. Dazu servieren Sie entweder ein schmackhaftes Brot oder Pellkartoffeln.

Kastanien-Bratwurst mit Apfel-Rotkraut und Pellkartoffeln

Zubereitung siehe unter Kastanien-Saumagen, jedoch den Kastanien-Saumagen durch die Kastanien-Bratwurst ersetzen.

Leberknödelbrät einfach und schnell zubereitet

Zunächst die Dose beidseitig öffnen und mit dem Messerrücken die Füllung vom Rand lösen. Dann die Wurstmasse sachte durchdrücken. Sie können nun die Teigmasse in Würfel oder Streifen schneiden und als Suppeneinlage zugeben. Bitte die Suppe mit der Leberknödeleinlage nicht aufkochen, sondern nur mundgerecht erhitzen.

Schneiden Sie die Teigmasse in Viertel, alternativ können Sie die Teigmasse auch in Scheiben schneiden. Legen Sie die Stücke auf der fertige heiße Sauerkraut. Die Viertel/Scheiben müssen nur mundgerecht erhitzt werden.

Für die schnelle Küche benutzen Sie die Mikrowelle. Es empfiehlt sich zuvor, die Stücke gut mit Wasser anzufeuchten. ACHTUNG: Sie können die Teigmasse nicht mehr zum Knödel formen

