

Frühling in der Bratwurst

# Sauerampfer & Brät

Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



Marcel Kraus, spezialisiert auf Qualitätsfleisch aus der Region und eigene Wurst- und Schinkenprodukte.

Die Bratwurst ist ihr Favorit: Therese und Marcel Kraus, Inhaber der Metzgerei Kraus in Rüslikon und des Feinkostgeschäfts gnusspur in Thalwil, haben mit ihren Wurstkreationen bereits Medaillen gewonnen und Rekorde gebrochen. So eroberten ihre Toskana-Bratwurst und ihre Mais-Bratwurst

Gold an der Europameisterschaft, und mit der 1,715 km langen Bratwurst hielten sie Einzug ins Guinness-Buch der Rekorde.

Eine weitere Spitzenkandidatin des experimentierfreudigen Paares ist die Sauerampfer-Bratwurst – eine zusätzliche Varietät in der grossen Auswahl an

Bratwürsten, die während der Grillsaison erhältlich sind. Mehr Infos: [www.gnusspur.ch](http://www.gnusspur.ch)



## GENUSS-TIPP:

### Sauerampfer-Brätchügeli



450 g Brät und 50 g fein geschnittenen Sauerampfer mischen. Masse in einen Spritzsack geben, an der Spitze ca. 1½ cm abschneiden, in siedendes Salzwasser drücken und mit einem Messer nach ca. 2 cm abschneiden, ca. 3 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen, in heisser Bratbutter unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten.

Dazu passt: Sauerrahm-Dip.



Cordon bleu mit Brät und Sauerampfer



Sauerampferbrät im Teigmantel

Das nächste Paar:

**Erdbeeren und Wasabi**

ab 2. Mai 2011 in Ihrer Betty Bossi Zeitung!

Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter:

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)