

# Fränkische Bratwurst mit Kraut, Senf-Meerrettich-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Bratwürste:**

200 g mageres Schweinefleisch	400 g Schweinebauch	4,5 g gerebel. Majoran
0,6 g gemahl. Piment	0,6 g gemahl. Macis	0,3 g gemahl. Ingwer
10,2 g Salz	2,1 g schwarzer Pfeffer	Öl
1 Meter Bändeldarm		

**Für das Kraut:**

500 g Spitzkohl	50 g geräuch. Bauchspeck	2 Schalotten
20 g Butter	25 ml Apfelessig	150 ml Fleischfond
2 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren	1 TL Kümmelsamen
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

**Für den Dip:**

2 cm Meerrettich	4 EL m.-scharfer Senf	1 TL weißer Balsamico
$\frac{1}{2}$ TL Honig		

**Für die Bratwürste:**

Das Schweinefleisch und den Schweinebauch in Streifen schneiden, die für den Fleischwolf geeignet sind. Mit Gewürzen sorgfältig in einer Schüssel vermengen und anschließend durch eine mittelgrobe Lochscheibe des Fleischwolfs drehen. Die entstandene Masse gründlich mischen und im Anschluss mithilfe eines Füllrohrs in den Bändeldarm einfüllen. Bei mittlerer Hitze von allen Seiten in Öl braten.

**Für das Kraut:**

Spitzkohl in grobe Stücke schneiden. Schalotten abziehen. Schalotten und geräucherten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend Kohl hinzufügen und kräftig anbraten, bis er stellenweise leicht gebräunt ist. Mit Apfelessig und Fleischfond ablöschen, dann Zucker und Kümmel einrühren. Mischung einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Dip:**

Meerrettich schälen, reiben und mit Senf, weißem Balsamico und Honig zu einer Masse verrühren.

Michael Krämer am 17. März 2025