



Trüffel-Bratwurst mit Linsen-Maissalat

Die Trüffelbratwürste stammen aus der Delikatessen-Manufaktur DasPure in Wetzikon. Sie sind aus Fleisch und Knochenmark vom Rind hergestellt und natürlich mit frischen Trüffeln, die notabene aus dem Kanton Zürich stammen. Diese sind nicht so intensiv wie die berühmten Trüffel aus dem Piemont, doch gut dosiert verleihen sie der Bratwurst genug von diesem unwiderstehlichen Geschmack.

Zu diesen geschmackvollen Würsten passt ein gut gewürzter Salat mit Linsen, Mais und Peperoni ausgezeichnet. Scharfer Meerrettichsenf, Knoblauch, frischer Basilikum und zum Abrunden etwas Sauerrahm. Eine perfekte Beilage, die natürlich auch zu Grilladen aller Art passt.

Zutaten

2 Trüffelbratwürste à 80g

Salat (2-3 Beilagen):

100g braune Linsen
140g Maiskörner aus der Dose
100g rote Peperoni
4El Olivenöl
3El weisser Balsamico
1-2 Knoblauchzehen
1Tl Meerrettichsenf (oder Dijon-Senf)
1El Sauerrahm
1 Zweig frischer Basilikum
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Linsen in 3dl Wasser 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit leicht

salzen. Sie sollten noch ganz leicht knackig sein. Linsen abgiessen und etwas auskühlen lassen.

Olivenöl, Balsamico, Knoblauch, Senf und Sauerrahm in einer grossen Schüssel miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die noch lauwarmen Linsen zugeben und mit der Sauce vermischen.

Maiskörner in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Peperoni zu kleinen Würfelchen schneiden, Basilikum grob hacken. Beides zusammen mit den Maiskörnern unter die Linsen mischen. Ev. mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Bratwürste auf jeder Seite 2-3 mal mit einer Gabel einstechen. In Bratbutter auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur 4 Minuten braten.





