GOURMET FLAMAND

Bosna – die Salzburger Currywurst

Zutaten für 2 Personen

2 Fränkische Bratwurst oder andere würzige Bratwurst
2-3 rote Zwiebeln fein gewürfelt
3-4 Zweige glatte Persilie fein gehackt (+etwas zum Garinieren)
2 Baguettebrötchen zum Aufbacken
2 Kaffelöffel Estragon-Senf mit Gin von Gourmet Flamand
2 Teelöffel Bosna-Gewürzmischung von Gourmet Flamand

Zubereitung:

Die Baguette-Brötchen nach Packungsvorschrift aufbacken. Gewürfelte Zwiebeln und gehackte Petersilie miteinander vermischen. Bratwurst in der Pfanne oder auf dem Grill goldbraun garen. Die Baguette-Brötchen aufschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden und aufklappen. Zwei bis drei Esslöffel der Zwiebelmischung hineingeben und etwas Bosna-Gewürzmischung darauf streuen. Jetzt die Wurst auf die Zwiebelmischung legen und noch ein etwas von der Zwiebelmischung darüberstreuen. Jetzt jeweils einen Kaffeelöffel Estragon-Senf mit Gin auf die Wurst geben und mit Bosna-Gewürzmischung nach Geschmack bestreuen. Zum Verzieren gibt man noch etwas von der übrig gebliebenen Zwiebelmischung und einen Zweig Petersilie auf den Teller.

©2021 Gourmet Flamand • Rathausring 4 • 26849 Filsum

Einkaufsliste – Einkaufstipps

- **2 Fränkische Bratwürste.** Diese haben ein angenehmes Aroma. Natürlich kann man auch andere frische Bratwürste verwenden. Eine Alternative wären z. B. die marokkanischen „Merguez“. Unsere Empfehlung ist hier immer die gleiche: Gehen Sie zum Schlachter/Metzger Ihres Vertrauens und fragen Sie ihn nach einer würzigen frischen Bratwurst. Sie sollte grob sein und nicht zu scharf, denn sonst gehen die feinen Aromen von Zwiebeln, Senf und Gewürzen verloren.
- **2-3 rote Zwiebeln.** Rote Zwiebeln sind etwas schärfer und aromatischer als gelbe und weiße Sorten und geben ein wunderbares Bild ab, vor allen Dingen, wenn sie roh sind. Achten Sie unbedingt auf Qualität. Es gibt hier auch sehr gute regionale Anbieter. Unschlagbar sind jedoch die französischen Zwiebeln.
- **3-4 Zweige glatte Petersilie.** Hier gibt es viele regionale Anbieter. Natürlich kann man auch krause Petersilie nehmen. Unser Favorit ist jedoch die glatte Petersilie, da sie aromatisch aber nicht aufdringlich im Geschmack ist.
- **2 Baguette-Brötchen zum Aufbacken.** Auch viele ortsansässigen Bäcker bieten Rohlinge zum Selbstbacken an. Erkundigen Sie sich einfach vor Ort. Natürlich kann man sich auch die Mühe machen, selbst solche Brötchen zu backen, jedoch wollten wir ja ein schnelles Gericht vorstellen.
- **Estragon-Senf mit Gin.** Unter unserer Eigenmarke bieten wir diesen wunderbar aromatischen Senf an, der nicht nur zu diesem Gericht schmeckt, sondern sich auch vorzüglich zu Rindfleisch oder auch in Salatmarinaden eignet.
- **Bosna-Gewürzmischung.** Etwa 70 Jahre nach der Erfindung der „Bosna“ haben wir ein eigenes Bosna-Gewürz entwickelt. Das eignet sich übrigens auch für Soßen oder Dips.

In unserem Eat-and-Drink-Blog haben wir dieses Rezept ausführlich beschrieben und bebildert. Die Geschichte der Bosna-Wurst ist dort auch zu lesen.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!

©2021 Gourmet Flamand • Rathausring 4 • 26849 Filsum